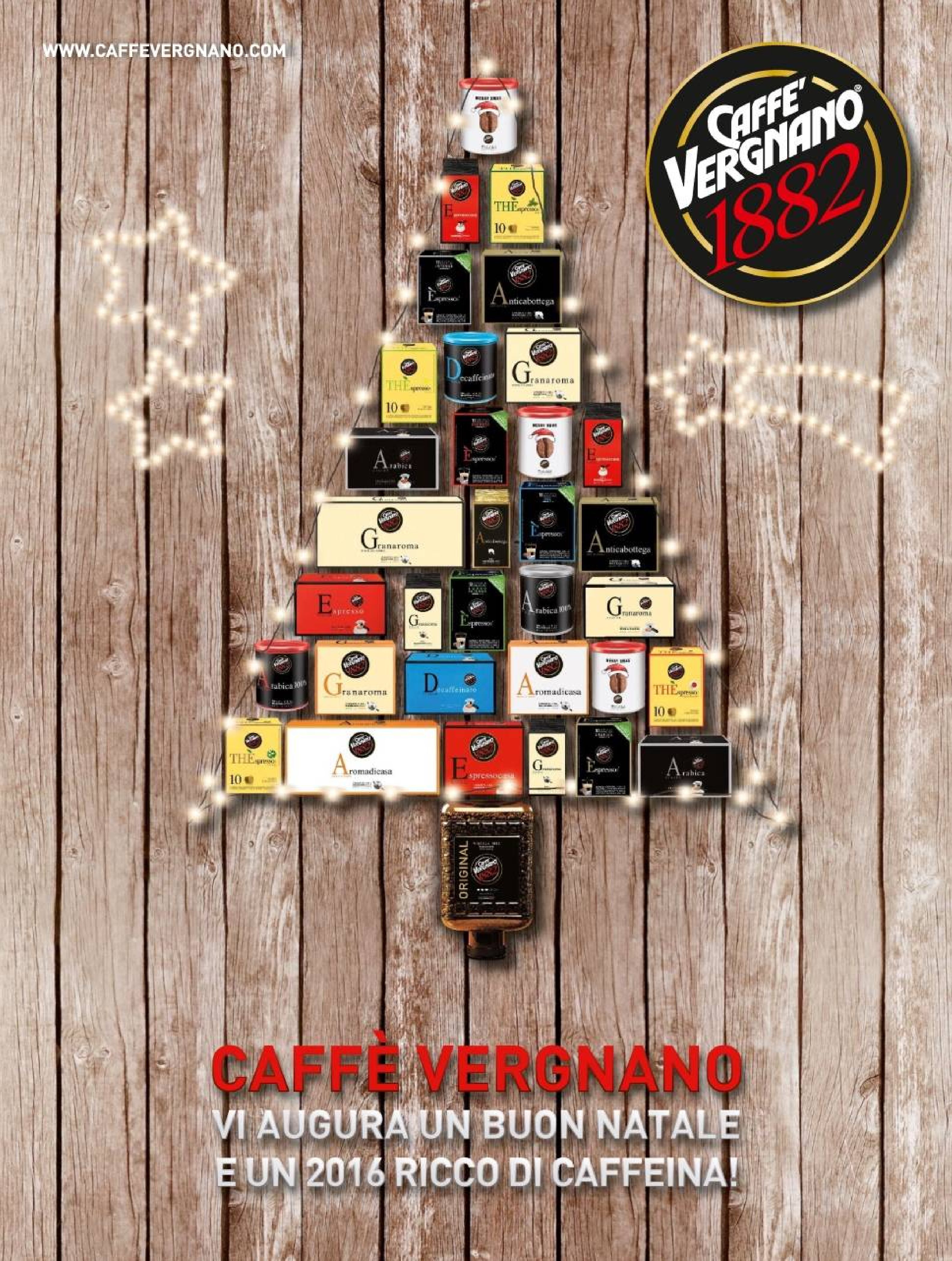
SALEPEPE.IT
DICEMBRE 2015
MONDADORI



Agnolotti con ragù di radicchio e zucca
pag. 50

ANTIPASTI DI GALA perché chi ben comincia... **AGNOLOTTI** la tradizione ha tanti ripieni **TACCHINO E CAPPONE** farciti e non solo **PANI CREATIVI** buonissimi centrotavola **VERMOUTH** per l'ora dell'aperitivo **CARAMELLO** il dolce è scintillante

Poste Italiane spa - Sped. in A.P. - D.L. 353/03 art.1, comma 1, DCB Verona - Anno 29 - Mensile


WWW.CAFFEVERGNANO.COM
CAFFÈ VERGNANO 1882
CAFFÈ VERGNANO
VI AUGURA UN BUON NATALE
E UN 2016 RICCO DI CAFFEINA!







SOMMARIO

DICEMBRE 2015

Servizi

Evasioni

Living

salepepe.it

Ricette, videoricette, news e contributi speciali sul nostro nuovo sito

Sale&Pepe è social!
Siamo su facebook. Seguiteci anche su twitter e instagram: @salepepe_it per scambiare idee, ricette e foto con la redazione e i lettori più appassionati.

La nuova app di Sale&Pepe
Scaricate l'applicazione dall'Apple Store per sfogliare la rivista direttamente sull'iPad.



Indice delle ricette e indirizzi a pagina 6



132

Scuola

Rubriche

IN COPERTINA
Ricetta di Daniela Malavasi, cucinato da Claudia Franz, foto di Adriano Brusaferri, styling di Francesca Santambrogio. Piatti e bicchieri di Juanita Sabbadini, posate Zara Home.

Hanno collaborato con noi a Dicembre



MATTEO TORRETTA
Collaboratore di Marchesi, Cracco e Cannavacciulo, nonché di Berasategui a Sen Sebastián, è da un anno l'executive chef del ristorante Asola di Milano. Per noi ha preparato i piatti di pag. 30

LUCA IACCARINO
Giornalista e critico gastronomico sulla carta e per il web, ha firmato molte guide tra cui "Cibo di strada", edita da Mondadori. Il suo contributo è a pag. 30



MASSIMO MONTANARI
È docente di Storia dell'alimentazione all'Università di Bologna, dove dirige il Master di Storia e cultura dell'alimentazione. Inoltre insegna all'Università di Pollenzo. A pag. 38



TROLLBEADS

THE ORIGINAL SINCE 1976

RICETTARIO DI STILE TROLLBEADS

GIOIELLI A MODO TUO

Tra il mondo dei fornelli e quello dello stile, l'importante è personalizzare, aggiungere un tocco, suscitare un'emozione. TROLLBEADS, il marchio Danese, da 39 anni leader nel settore dei gioielli componibili, propone un colorato ricettario per salvare lo stile in ogni occasione.

Prendete i beads in Argento, Oro, Pietre Preziose e Vetro artigianale, insaporite con un pizzico di storia d'estate e versate tutto nel bracciale o collana dedicato ai mesi più attesi dell'anno!

Non sarà la vostra abilità culinaria a decretare l'esito finale, saranno gli ingredienti di significato selezionati e disposti sul gioiello. Ogni ricetta ha una storia; ogni beads, rende il giusto tributo alle vostre passioni...

...Ed ecco cotta, sfornata e pronta la ricetta ideale per un'estate da ricordare!

Perchè la tua storia
è una favola da raccontare...





Per le buone forchette che non rinunciano ad assecondare le tendenze più in voga.



Per donare un'energica marcia in più.



Per riscaldare l'anima e riportare alla mente episodi felici.



Per gli amanti dell'inconfondibile aroma italiano.

INDICE

LE RICETTE DI DICEMBRE 2015

ANTIPASTI, FOCACCE E TORTE SALATE

PRIMI

SECONDI

CONTORNI, VERDURE E SALSE

DESSERT

COCKTAIL E BEVANDE

INDIRIZZI

- **100 Fa Vintage**,www.100fa.it • **Abito qui,** www.abitoqui.it
- **Alessi**,www.alessi.com
- **Argenteria Dabbene,** www.argenteriadabbene.com
- **Arteleta,** www.arteleta.it
- **Asa Selection distr. da Merito**, www.asa-selection.com - www.merito.it
- **Atelier Bellinzona**, www.atelierbellinzona.com
- **B. Morone**, www.bmorone.it
- **Bitossi Home**, www.bitossihome.it
- **Blanc Mariclò**, www.blancmariclo.it
- **Bosa**, www.bosatrade.com • **Brandani**, www.brandani.it
- **Broggi**, www.broggi.com
- **C&C Milano**, www.cec-milano.com • **Calè**, www.cale.it
- **Carus**, distr. da Sorma,www.home-more.it
- **Centrotavola Milano**, www.centrotavolamilano.it
- **Coin Casa**, www.coincasa.it
- **Corrado Corradi**, www.corrado-corradi.it
- **Cristallerie Livellara**, www.livellara.com
- **eBay,** www.ebay.it • **De Bernardi,** www.debernardisrl.it
- **Dilmos,** www.dilmos.com
- **Domino,** distr. da Unitable, www.unitable.it
- **Driade,** distr. da B.Morone www.bmorone.it
- **Emile Henry,** distr. da Maino Rappresentanze, www.mainocarlo.it - www.emilehenry.com
- **Emporio Tessile,** www.emporiotessilemilano.it
- **Entrata Libera,** www.entratalibera.mi.it
- **Essent'ial,** www.essent-ial.com
- **Farrow&Ball,** www.farrow-ball.com
- **Forme di Farina,** www.formedifarina.eu
- **Galleria Luisa delle Piane,** www.gallerialuisadellepiane.it
- **Gerflor,** www.gerflor.it • **Giocoplast,** www.giocoplastnatale.it
- **Giovanni Scafuro,** www.giovanniscafuro.it
- **Giovelab,** www.giovelab.it • **Gipponi,** Tel. 02 87.51.97.
- **Guardini,** www.guardini.com • **Guzzini,** www.fratelliguzzini.com
- **Habi-Pengo,** www.pengospa.it • **Herend,** distr. da B.Morone www.bmorone.it • **Il Gufo,** www. ilgufo.it
- **Ichendorf,** distr. da Corrado Corradi, www.corrado-corradi.it
- **Ikea,** www.ikea.com/it • **Impronte d'Autore,** www.stamping.it
- **J&V Italian Design,** www.jv-italiandesign.com
- **Jannelli&Volpi,** www.jannellievolpi.it
- **Jasper Conran,** distr. da B.Morone www.bmorone.it
- **Juanita Sabbadini,** www.juanitasabbadini.com
- **Kenwood,** www.kenwoodworld.com/it
- **KitchenAid,** www.kitchenaid.it
- **Kyocera,** distr. da Sorma www.sorma.net
- **L'Abitare,** www.labitaremilano.com
- **La Fabbrica del Verde,** www.lafabbricadelverde.it
- **La Rinascente,** www.rinascente.it
- **La Scuola Guesthouse,** www.locandalascuola.it
- **Laboratorio Paravicini**,www.paravicini.it
- **LSA International,** distr. da Maino Rappresentanze, www.mainocarlo.it
- **Lobmayr,** distr. da B.Morone, www.bmorone.it
- **MC Selvini,** www.mcselvini.it
- **Mada Events,** www.madaevents.it
- **Madame Gioia Home**, www.madamegioiahome.it
- **Maino Carlo**, www.mainocarlo.it
- **Maisons du Monde**, www.maisonsdumonde.com
- **MarinaC,** www.marinac.it • **Marcato**, www.marcato.it
- **Mepra**, www.mepra.it
- **Mercatino Penelope**,www.mercatinopenelope.it
- **Moneta di Alluflon**, www.moneta.it
- **Moser**,distr. da B.Morone,www.bmorone.it
- **Moulinex**, www.moulinex.it • **Muji**, www.muji.eu
- **Murphy Richards**, www.necchi.it/morphy
- **Nella Longari,** www.nellalongari.com
- **Officine Standard-Pengo,** www.pengospa.it
- **Osteria Sciessere,** Tel. 0424 40.74.68.
- **Panasonic,** www.panasonic.com/it
- **Peugeot,** distr. da Sorma, ww.home-more.it
- **Philips,** www.philips.it • **Pot-Pourri,** www.potpourri.it
- **Quagliotti,** www.quagliotti1933.it • **Ragno,** www.ragno.eu
- **Richard Ginori,** www.richardginori1735.com
- **Riess,** www.riess.at • **Roner,** www.roner.com
- **Rose & Tulipani,** distr. da Unitable, www.unitable.it
- **Royal Doulton,** distr. da B.Morone, www.bmorone.it
- **Sambonet**, www.sambonet.it • **Samsung**, www.samsung.com/it
- **Secondo pensiero**,www.secondopensiero. com
- **Serax**, www.serax.com • **Silva Tessuti,** www.silvatessuti.it
- **Society**, www.societylimonta.com
- **Sorma**, www.home-more.it
- **Stamperia Bertozzi**, www.stamperiabertozzi.it
- **Swarovski**, www.swarovski.com • **Tagliapasta.com**, www.tagliapasta.com • **Tescoma**, www.tescomaonline.com
- **Unitable** www.unitable.it • **Valter Pisati**, www.valterpisati.it
- **Villeroy & Boch,** www.villeroy-boch.it
- **Virginia Casa**, www.virginiacasa.it • **Viridea,** www.viridea.it
- **Wald,** www.wald.it • **Waterford,** distr. da B.Morone, www.bmorone.it
- **Wedgwood,** distr. da B.Morone, www.bmorone.it
- **Whirlpool,** www.whirlpool.it
- **Zanetto**, distr. da B.Morone, www.bmorone.it - www.zanetto.com
- **Zara Home**, www.zarahome.com



RUFFINO
RUFFINO
LA VITA RUFFINO
RUFFINO
DAL 1877
RISERVA DUCALE
Chianti Classico
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
Riserva
GUSTA I NOSTRI VINI CON RESPONSABILITÀ


2015.
LAVAZZA, IL PRIMO ESPRESSO NELLO SPAZIO.
ARMANDO TESTA - Ph. Thierry Le Goués
Grazie a due eccellenze italiane gli astronauti hanno bevuto per la prima volta un espresso perfetto. Lo stesso che gustate sulla Terra con Lavazza A Modo Mio. Scopri di più su lavazza.it/spazio
argotec
LAVAZZA






PER VEGETARIANI, VEGANI E OLTRE

Sul nostro sito sta arrivando una bellissima novità. Nelle prossime settimane apriremo un canale rivolto al mondo vegetariano e non solo. Fornirà le indicazioni per portare in tavola piatti appetitosi, ma al tempo stesso rispettosi delle scelte alimentari di ciascuno e persino delle intolleranze al glutine, alle uova, al latte. Perché una cucina consapevole può essere anche molto gustosa.




Più ghiotti, più belli

NEL NOSTRO SITO OGNI GIORNO TANTI NUOVI VIDEO E RICETTE E PRESTO ANCHE UNA SEZIONE VEGETARIANA

di Barbara Roncarolo

IL CONTEST

Casette di cialde e marzapane che sembrano uscite da una fiaba, biscotti da appendere all'albero e dolcetti da impacchettare per deliziare gli amici. Il Natale offre tantissimi spunti per preparare dolci e dessert che contribuiscono a creare un'atmosfera magica. Proprio per questo è a loro che abbiamo dedicato il nostro nuovo contest. Per partecipare basta andare su **www.dolcinatale.salepepe.it** e inserire ricetta e foto. Se volete, potete proporre le vostre creazioni anche su Twitter e Instagram, usando **#SPDolciNatale**. La redazione selezionerà le più belle!





LE NEWS PIÙ LETTE

Laviamo in modo corretto l'insalata? Secondo un'indagine dell'Istituto zooprofilattico italiano potremmo fare meglio e nel nostro pezzo online spieghiamo bene come. Questa è la notizia più letta del mese scorso. Mentre il dibattito più acceso sulla nostra pagina Facebook è stato quello sui supermercati aperti la domenica: sono arrivati circa 500 vostri commenti e molti sono stati ripresi in un articolo sul nostro canale News. Continuate a partecipare: vi leggiamo!



IL PRANZO DI NATALE

Il nostro sito si veste a festa ed è pronto per stupire con tantissimi spunti originali. Il canale Occasioni speciali ha una ricca sezione interamente votata al Natale con ricette per pranzi e cenoni importanti, menu di festa, idee per creare centrotavola e addobbi fantasiosi, scegliendo lo stile che più vi si addice. E con i nostri video tutorial realizzare decorazioni e ricette, anche elaborate, sarà semplicissimo.

Senza glutine



Senza lievito



Vegan





Laura Maragliano

L'Ugo che c'è in noi

I LIBRI DI CUCINA DI TOGNAZZI SONO UNA FONTE DI RICETTE ADATTE A UN GRAN PRANZO. MA CI PARLANO ANCHE DELLA PASSIONE CHE ANIMAVA L'ATTORE. E NON SOLO LUI

ritratto di Michele Tabozzi, foto delle ricette di Francesca Moscheni e Laura Spinelli, in cucina Antonella Pavanello



Mi sono imbattuta in Ugo Tognazzi più di una volta. Di sicuro i suoi film hanno accompagnato molte serate della mia vita e le mitiche battute di "Amici miei" riecheggiano spesso in casa mia. Ricordo anche che molti anni fa superai l'esame di stato per diventare giornalista, scegliendo di scrivere un articolo su di lui. Ed è ancora il caso che mi ha messo davanti agli occhi due suoi ricettari che ho rispolverato per questo Natale: il "Rigettario" del 1978 e "L'abbuffone" nell'edizione del 1985. Perché nessuno meglio dell'interprete de "La Grande Bouffe" si avvicinava al pranzo con l'entusiasmo di un bambino, la capacità di uno chef, il desiderio di sorprendere gli ospiti (il pubblico) come un grande attore. Tognazzi scriveva: "ho la cucina nel sangue, il quale penso comprenderà senz'altro globuli rossi e globuli bianchi ma nel mio caso anche una discreta percentuale di salsa di pomodoro. Io ho il vizio del fornello… L'olio che soffrigge è musica per le mie orecchie. Il profumo di un buon ragù lo adopererei anche come dopo barba". Nella sua casa di Velletri, dove era solito organizzare cene che definiva dei dodici apostoli, Ugo pretendeva il voto su ogni piatto e non c'era niente di peggio del fallimento che capitò con la ribollita alla quale Mario Monicelli diede un sonoro due. Per il pâté di fagiano che trovate nella pagina seguente in versione originale, Tognazzi però prese un bel 9. La ricetta toscana faceva parte di un menu di piatti regionali che dovevano rendere omaggio agli ospiti provenienti da diverse zone d'Italia. Era l'anno 1974 e in quella occasione vi furono anche un 10 per le linguine alla bottarga e un "incomprensibile 7" per le fettuccine alla romana.

Anche il pranzo di Natale che vi aspetta è un bel banco di prova in cui dovrete mettere insieme sapienza e pazienza, tradizione e innovazione ma soprattutto passione, quella che ti porta a stare ore ai fornelli per il piacere puro della trasformazione del cibo, dell'assaggio e della sperimentazione con il fine ultimo di offrire ciò che si è preparato. Perciò dedico il pâté di fagiano di Tognazzi a tutti coloro che si metteranno all'opera per il pranzo di Natale. E anche a tutte quelle buone forchette che si siederanno a tavola per applaudire.

> segue a pag. 12

PATÉ DI FAGIANO DI UGO TOGNAZZI

PER 8/10 PERSONE
1 fagiano - burro, 100 grammi - brodo di dadi - sale e pepe - cipolla, carota, sedano, lauro - 2 bicchieri di vino bianco secco - 3 tartufi bianchi - 3 uova - gelatina già pronta - pane bianco

Questa ricetta l'ho ricavata da un antico libro di cucina toscano. Ho pulito un bel **fagiano** maschio (me l'ha detto Maria), ho conservato **fegato** e **cuore** che ho subito cotti nel **burro** stemperando con un poco di **brodo** di **dadi**, li ho tagliuzzati e messi nel frullatore, versandovi man mano il sugo di cottura fino a ottenere una salsa cremosa. Ho poi messo in un recipiente ovale da forno e di giusta misura il fagiano, l'ho fatto dorare leggermente con del **burro** e l'ho messo a posto di **sale** e **pepe**. Ho lavato e tagliato grossolanamente **cipolla, carote, sedano, una foglia di lauro** li ho uniti al fagiano, poi ho versato del **vino bianco secco** fino a un quarto del recipiente e del **brodo** fino ad arrivare alla metà dello stesso. Ho messo il recipiente, coperto, nel forno e ve l'ho lasciato fino a completa cottura del fagiano. Tolto il volatile dal forno l'ho disossato, ho rimesso i pezzi di carne al fuoco vivace con il loro sugo di cottura e vi ho aggiunto un paio di **tartufi bianchi** affettati. Ho aspettato che il sugo si riducesse un po', poi ho passato tutto al tritacarne insieme con un altro **tartufo**.
Ho ripassato tutto al tritacarne per assicurarmi che l'impasto fosse finissimo e abbastanza asciutto. In una terrina ho messo **tre tuorli d'uovo** vi ho versato l'impasto di fagiano, ho montato a neve le **chiare d'uovo** e lo ho amalgamate delicatamente alla carne, assaggiando poi per aggiustare di **sale** e **pepe**.
Ho imburrato uno stampo, l'ho riempito con il composto e l'ho poi cotto a bagnomaria nel forno per una mezz'ora. Ho lasciato raffreddare, poi ho messo lo stampo in frigorifero per un paio d'ore. Mezz'ora prima del pranzo ho tolto dallo stampo il paté ormai pronto; per facilitarne l'uscita, ho messo lo stampo a galleggiare per qualche minuto in una bacinella di acqua calda. Ho messo il paté su di un vassoio contornato da **gelatina** già pronta e da me sminuzzata e l'ho servito accompagnato da fettine di **pane bianco** dorate nel forno. Mi sembra giusto che mi abbiano dato 9.













Direttamente da "Il Rigettario" con ben poche modifiche

Abbiamo riprodotto l'antica ricetta toscana ripresa da Ugo Tognazzi, apportandovi solo piccoli adattamenti. Il fagiano maschio, voluto dalla tradizione per il gusto più marcato, è stato sostituito da una fagianella, più delicata. Il mixer elettrico è stato usato invece del tritacarne per una maggiore omogeneità. Infine abbiamo cotto il pâté a bagnomaria in forno a 180° e cosparso con chicchi di melagrana, molto natalizi.



Il villaggio nella lanterna

Ecco un decoro che incanterà gli ospiti di ogni età da realizzare con pochi elementi facili da reperire. Prendete un barattolo di vetro alto circa 16 cm e con circonferenza di circa 34. Su un cartoncino grigio rettangolare con base lunga come la circonferenza del barattolo e altezza di 10/12 cm disegnate la silhouette di un paesaggio invernale (abeti, campanili, casette). Ritagliate con il cutter il profilo del paesaggio e incollatelo intorno al vasetto utilizzando colla spray o stick. Versate all'interno 2 dita di sale e posizionate al centro un lumino bianco. Spruzzate la superficie di vetro con neve artificiale, legate un nastro sul bordo e sistemate la lanterna su un vassoio.

Un paesaggio innevato racchiuso in un vaso, il rosso che scintilla nei bicchieri. Oggi ogni dettaglio aggiunge un pizzico di magia

Rossi come il cranberry

Conosciuto soprattutto per le sue eccellenti virtù disinfiammanti, il mirtillo rosso americano (cranberry) è anche un frutto di piacevole gusto acidulo, ideale per preparare cocktail molto scenografici. Eccovene due.

Mojito Fate bollire per 10 minuti 225 g di cranberry con 240 g di acqua e 240 g di zucchero. Quando il liquido sarà rosato e di consistenza sciropposa, fatelo raffreddare a temperatura ambiente e filtratelo. A questo mettete in ogni bicchiere 10 foglie di menta e un cucchiaio di succo di lime, mescolate e aggiungete dei cubetti di ghiaccio. Unite 60 ml dello sciroppo preparato e 60 ml di rhum. Riempite il bicchiere di seltz e guarnite con cranberry freschi e fettine di lime.

Orange gin fizz al cranberry e timo Unite nello shaker 50 ml di gin, 50 ml di Cointreau e un rametto di timo per ogni drink. Agitate e versate il contenuto in un tumbler con cubetti di ghiaccio, aggiungete 50 ml di succo d'arancia, 50 ml di succo di cranberry e uno spruzzo di seltz. Guarnite con fettine d'arancia, rametti di timo, cranberry freschi e servite. Se vi piace, passate i bordi dei bicchieri nel succo d'arancia e poi nello zucchero.





Cornici vegetali

È facile rendere scenografico il piatto degli antipasti o dei formaggi creando un'elegante cornice. Tagliate la scorzonera con la mandolina, immergete le fettine in acqua e lasciatele in freezer per 20 minuti. Asciugatele e disponetele sul piatto. Cospargete con pepe rosa, germogli, fiori eduli e semi di papavero.

Una rossa catenella

È leggera come un ricamo, specie se accostata alla ceramica bianca. Per realizzarla preparate le fettine di ravanelli con lo stesso procedimento usato per la scorzonera. Sistemateli e decorateli con germogli di ravanelli ed erba cipollina tagliuzzata finemente..

Tris di colori

Il rosso delle rape, il bianco e il verde di un piccolo cetriolo e del lime. Per realizzare questa coroncina seguite il solito procedimento e decorate con striscioline di scorza di lime e menta.

Ravioli dolci al cioccolato

Impastate 160 g di farina e 20 g di cacao amaro, 2 uova grandi e un cucchiaino di zucchero fino a ottenere un impasto elastico. Dividetelo in 2 parti, avvolgetele nella pellicola e fate riposare per 30 minuti. Mescolate 150 g di mascarpone, 2 cucchiai di zucchero e qualche foglia di menta tritata, trasferite il mix in una tasca da pasticciere con bocchetta liscia di 1 cm. Stendete metà dell'impasto in una sfoglia rettangolare spessa 2 mm; spremete lungo il lato tanti mucchietti di ripieno a 3 cm uno dall'altro e ripiegate la sfoglia sopra il ripieno sigillandola bene (se necessario inumiditela con poca acqua attorno prima di ripiegarla). Con un apposito stampo rotondo ritagliate i ravioli e lasciateli asciugare su un telo infarinato. Ripetete l'operazione con l'altra metà della pasta e con tutti i ritagli così da ottenere circa 40 ravioli. Lessateli in 1 litro d'acqua con 2 cucchiai di zucchero, pochi alla volta, 2 o 3 minuti da quando vengono a galla. Scolateli con una schiumarola e serviteli con coulis di lamponi.




Zàini
CIOCCOLATO Emilia
FONDENTE EXTRA:
NON CI SONO LIMITI
ALLA TUA CREATIVITÀ.
Zàini
MILANO
Da un blocco di cioccolato fondente extra Emilia può nascere qualsiasi capolavoro. Perché da sempre è l'ingrediente ideale che apre mille possibilità alla tua voglia di creare dolci e ricette al cioccolato.
Emilia Zàini
CIOCCOLATO FONDENTE EXTRA
Anche dolcemente bianco.
Emilia Zàini
CIOCCOLATO BIANCO
Scopri le nostre ricette al cioccolato
www.cioccolatoemilia.it


Sir Winston Tea
FINEST TEA
TRADITION
UNA NUOVA ESPERIENZA DI TÈ
Nella più raffinata tradizione Sir Winston Tea
Sir Winston Tea
TÈ VERDE BIO
Sir Winston Tea
ZENZERO
E ARANCIA
TÈ VERDE
Sir Winston Tea
MIRTILLO
DETEINATO
Un nuovo assortimento ampio e profondo, un gusto eccellente e la tradizione in primo piano rappresentano la combinazione perfetta per offrirvi una nuova esperienza di tè.
www.sirwinstontea.it
hmc.it



CUCINATO A 4 MANI

Mamma (o babbo) e figlio insieme per due appuntamenti davvero "effervescenti". Sono quelli ideati dalla Scuola di Sale&Pepe e Ferrarelle con due proproste ghiotte: il 29 novembre dalle 15 alle 17 si impara a preparare dolcetti decorati e dalle 17 alle 19 il capriccio goloso: trancetto con piselli, prosciutto cotto, latte e uova. I corsi, grazie alla collaborazione di Ferrarelle, sono gratuiti. Per iscriversi scrivere a info.scuoladi cucina@mondadori.it.

CHIC E SENZA GLUTINE

Per portare in tavola manicaretti per i celiaci, che conquisteranno tutti i palati, la docente Eva Golia insegnerà come preparare panelle di ceci, gnocchetti di castagne, scottadito con panatura al mais e torta di grano saraceno. Il 19 dicembre dalle 15.30 alle 18.30.



Imparare qui è una Festa!

CORSI PER GRANDI E PICCINI, ANCHE IN FORMATO REGALO, PER SCOPRIRE I SEGRETI DELLA TAVOLA SANA E GUSTOSA. TANTI SPUNTI A TEMA NATALIZIO, INCLUSO DELISIOSO MENÙ GLUTEN FREE



UN MENU CON LE PRUGNE

Showcooking natalizio in collaborazione con il Consorzio delle Prugne della California. Dall'assiette di crostini, spiedini e tapas misti, alla clafoutis con anice stellato, lasagnette e arrosto. Il 20 novembre dalle 17. Per prenotare info.scuoladi cucina@mondadori.it.

UN DONO DI "BUON GUSTO"

Principianti, intermedi o avanzati? Gli amici potranno affinare le loro competenze ai fornelli grazie a un corso regalato da voi. Scegliete una tipologia consultando il sito della Scuola e riceverete via mail il coupon e l'elenco (senza prezzo) dei corsi tra i quali il destinatario potrà scegliere.





UN MARE DI SALUTE

Come coniugare gusto e salute costruendo un delizioso menù a base di pesce? La dietologa Carla Lertola lo illustrerà il 25 novembre (orario 18-21) con menu: sautè di cozze, tortino di acciughe e bocconcini di pescato arrosto.

SCUOLA DI CUCINA DI SALE&PEPE
Presso Ca'puccino, piano interrato - Piazza Armando Diaz 5, 20123 Milano (M1/M3 fermata Duomo)
Tel: 02 75 42 33 00 - Orari dal lunedì al venerdì: 14-18 - Per informazioni scrivi a: info.scuoladicucina@mondadori.it

Visita il sito per scoprire il calendario completo dei corsi: www.scuoladicucina.it
www.facebookcom/ScuolaCucinaSaleePepe - #TalentoInCucina



Gran pranzo in famiglia



TAVOLA ELEGANTE E STREPITOSI PIATTI DI GUSTO CONTEMPORANEO CHE STRIZZANO L'OCCHIO ALLA TRADIZIONE. PER UNA FESTA MEMORABILE

testo di Paola Mancuso, ricette di Aessandra Avallone, foto di Adriano Brusaferri, styling di Francesca Santambrogio, scelta dei vini di Sandro Sangiorgi.

Si ringrazia per l'ospitalità il Bed & Breakfast Secondo Pensiero di Milano www.secondopensiero.com

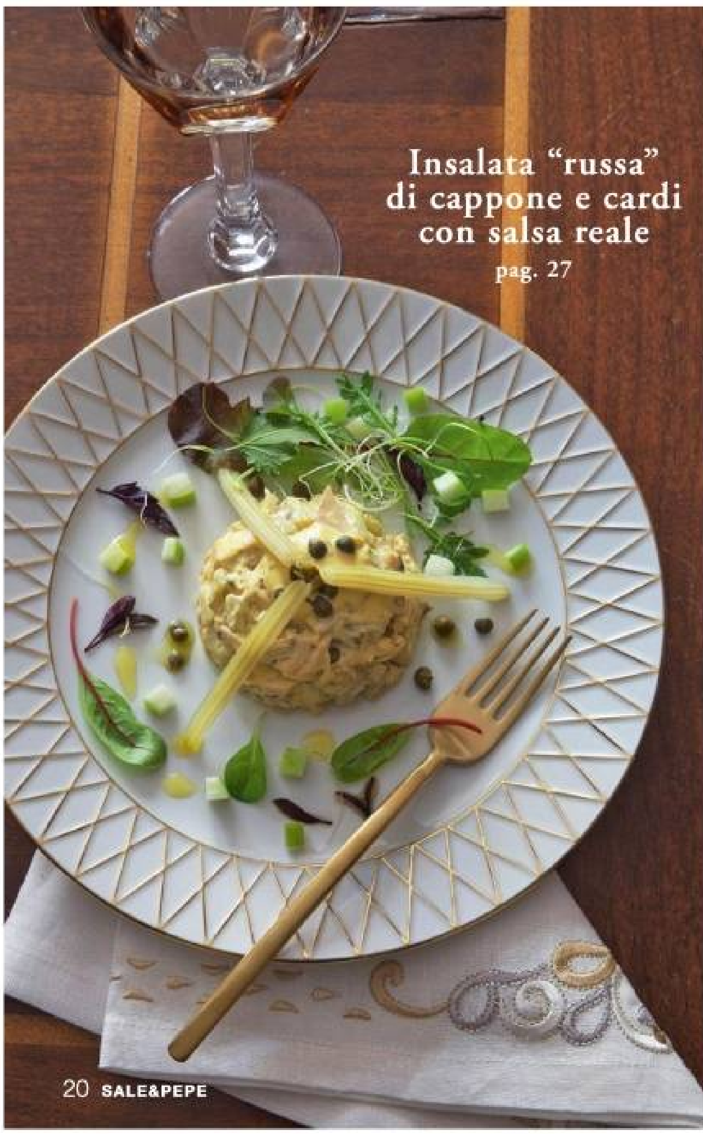
Carpione caldo di trota
pag. 27





Il menu si apre con due antipasti: uno freddo e uno caldo, da accompagnare con crostini di pane tostati e burro fresco.





Insalata "russa" di cappone e cardi con salsa reale
pag. 27

Tradizione vuole – come recita il noto proverbio - che il Natale si trascorra in famiglia. Una festa irrinunciabile, forse perché tra le poche capace di radunare, senza se e senza ma, figli in stage all'estero, mariti oberati dal lavoro, cognate single in procinto di partire per una crociera. Al grande giorno ci si prepara per tempo, disponendo i pacchetti regalo nel camino, decorando la casa con tocchi giocosi di luminarie e organizzando una candida tavola placé. E, soprattutto, studiando nei dettagli un menu ricco e raffinato, con l'anima nella tradizione. La prima entrée, come di rigore nei pranzi importanti, è di pesce: una trota salmonata in carpione caldo di lamponi, con ravanelli affettati sottilissimi (indispensabile la mandolina). Il cappone, baluardo della tavola di Natale, è protagonista del secondo antipasto, con gli altrettanto classici cardi, in un'insalata "russa", legata con maionese, che prelude all'arrivo del primo piatto.

> segue a pag. 22

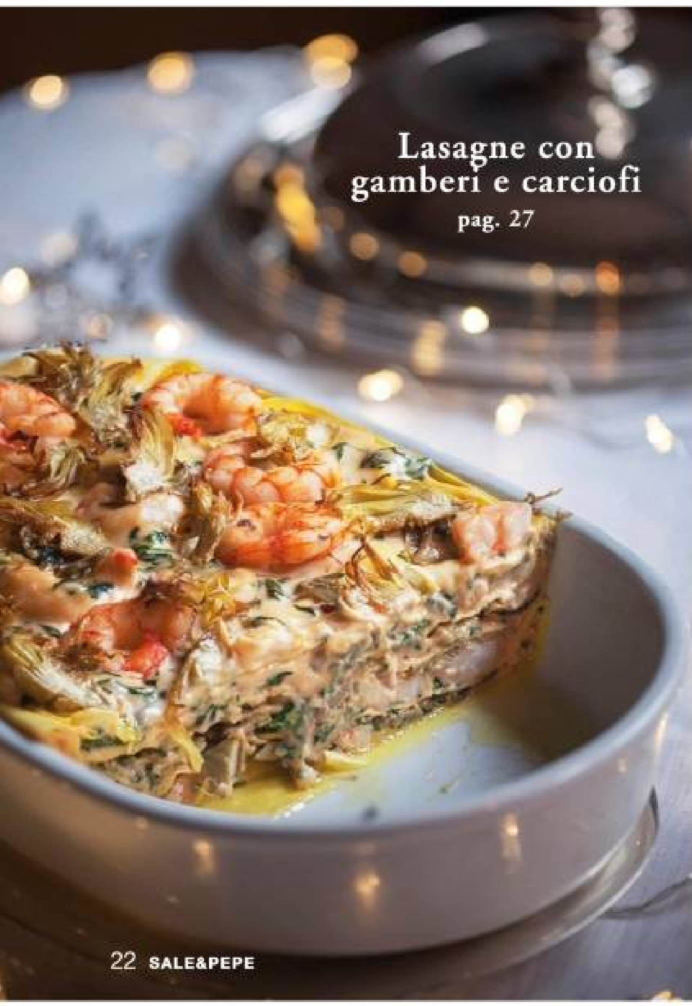


In questa pagina. Scritta luminosa Arteleta, sfere Bosa, nastri e carta da regalo Gipponi. Pagina accanto. Stelle natalizie da appendere Swarovski, piatti decorati Herend, piattino binco per antipasto Abito Qui, posata Mepra, tovagliolo Juanita Sabbadini, ghirlanda Mada Events, grande cucchiaio scultura di S. D'auria da Dilmos.
Nelle pagine precedenti. Tovaglia, tovaglioli e piattini bianchi con cloche, tutto Abito Qui, piatti decorati Herend, calici Moser, bicchieri bassi Lobmeyr, posate Mepra, decori a stella in cristallo e a forma di pacchetto Waterford, campane in vetro (Dilmos), lucine Giocoplast.
Indirizzi a pagina 6



Pochi, piccoli dettagli fanno subito Natale: dai calici a tema per brindare, alla luminosa stella cometa al posto dell'albero.





Lasagne con gamberi e carciofi
pag. 27

> segue da pag. 20

Cardine dei pranzi di festa degli Italiani, insieme a tutte le paste fresche ripiene, le lasagne qui si presentano in versione superchic: tra gli strati di pasta, una morbida besciamella agli spinaci e carciofi profumati agli agrumi fanno da contrappunto ai gamberoni argentini, esaltati dalla fragranza della scorza dell'arancia e del limone. I commensali potrebbero pensare a un pranzo a base di pesce e sbirciare in cucina per sapere qual è la prossima portata. Ma ecco arrivare il morbido, succulento arrosto di vitello, sontuosamente farcito di foie gras, con gran soddisfazione degli amanti della carne. Per accompagnarlo, un trionfo di frutta cotta al forno, di diversi colori e consistenze: mele annurche, pere e le riscoperte giuggiole, piccole e dolci, insieme a un altro classico contorno per gli arrosti: le castagne, elaborate in un purè profumato d'alloro e rosmarino.

> segue a pag. 25



Per esaltare l'arrosto, un trionfo di frutta come contorno: pere, mele annurca e giuggiole cotte al forno, da accostare alla melagrana in insalata.



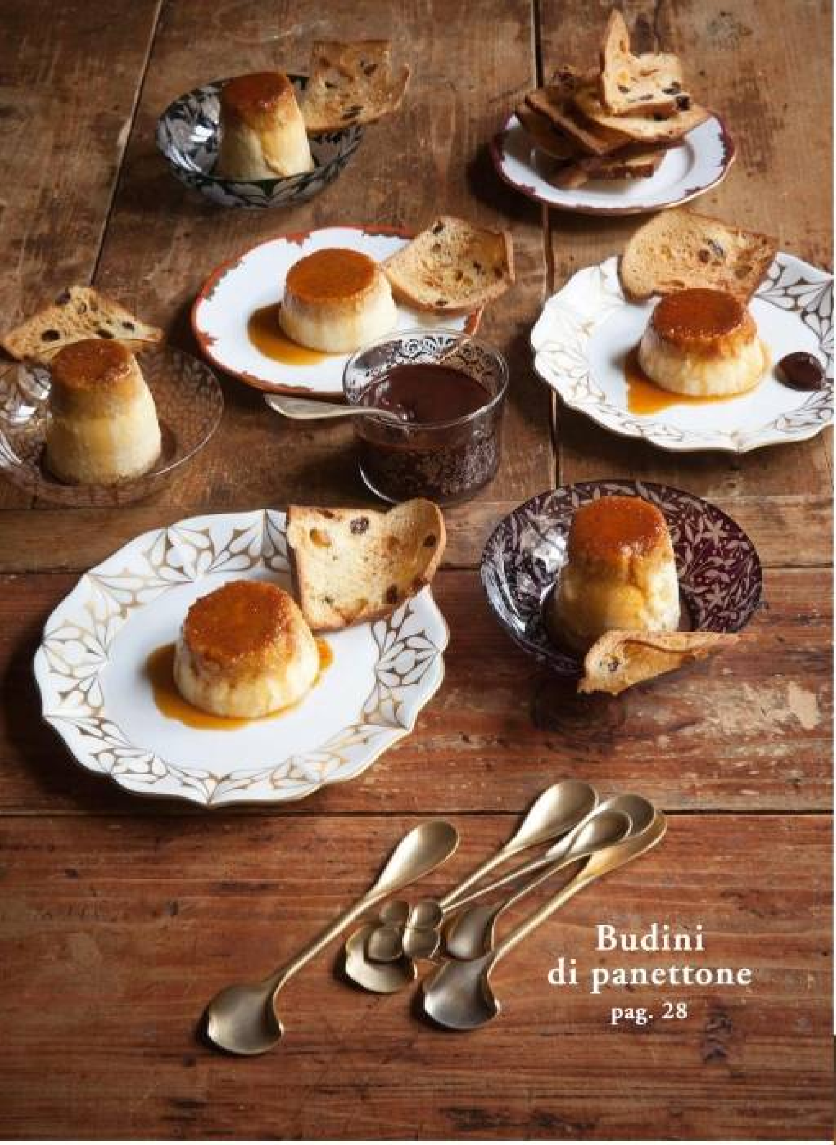
INSALATINA DI MELAGRANA
Aprite 2 melagrane, estraetene i chicchi e raccoglieteli in una ciotola. Conditeli con 3 cucchiai di aceto di mele, un pizzico di sale, 3 cucchiai d'olio extravergine e mescolate. Completate con abbondante erba cipollina pulita e tagliuzzata. Servite insieme o dopo l'arrosto di vitello.



BERE GIUSTO
Le combinazioni del menu richiedono tipologie di vino dai profumi moderati e di paziente gradualità gustativa. Ad esempio, nell'insalata "russa" e nel carpione di trota, ingredienti come il limone e l'aceto vanno ammortizzati dalla morbidezza di un bianco piemontese come l'Arneis del Roero. I carciofi nella farcitura delle lasagne e l'indivia belga nella quiche non sono da meno: pur cotti, lasciano in eredità un sapore amarognolo, solo in parte attenuato dalle altre componenti; ecco perché occorre la generosità avvolgente di un Franciacorta Rosé, che accompagna anche l'arrosto di vitello, esaltandone la sontuosa densità. Per il dessert, torniamo in Piemonte scegliendo il Barolo Chinato, classico abbinamento con il cioccolato.
Sandro Sangiorgi



Quiche con indivia belga agli agrumi e prosciutto
pag. 28



Budini di panettone
pag. 28



In questa pagina da sinistra. Coppette in cristallo decorato Juanita Sabbadini, piattini con crème caramel Herend, bicchiere con cioccolata Abito qui. Vassoietto con albero di Natale e piatto bianco e nero Richard Ginori. Pagina accanto, alzatina Abito Qui.



Golose declinazioni del più tradizionale dolce natalizio: il panettone come ingrediente base dei budinetti, oppure a fette, cosparse di salsa al cioccolato.

> *segue da pag. 22*

L'insalatina aromatica di melagrana può essere gustata con l'arrosto, ma è perfetta anche servita subito dopo, all'interno di bicchierini di vetro, per rinfrescare il palato e predisporlo a nuove esperienze di gusto. Come l'assaggio della quiche di indivia belga glassata in succo d'arancia e di clementina e avvolta in fettine di prosciutto. La corona di croccante pasta fillo aromatizzata con scorze di clementina conclude il fil rouge delle note agrumate che punteggiano tutto il menu. Fino al dessert, generosa concessione all'ingrediente più amato, il cioccolato fondente, elaborato in una goduriosa crema con panna, mascarpone e Grand Marnier. Si versa, abbondante e tiepida, su fette di panettone, oppure si accosta ai budinetti. In questo caso è d'obbligo accompagnare la salsa con fettine di panettone tostato, da intingere per raccoglierla proprio tutta. E se poi il figliolo, a pranzo concluso, si concede un bis, è buon segno. Vuol dire che anche per il prossimo Natale in famiglia, caschi il mondo, ci sarà.





CARPIONE CALDO DI TROTA

PER 6 PERSONE
300 g di filetti di trota salmonata - 50 g di farina di riso - 2 dl di aceto di vino bianco - 2 dl di vino bianco secco - 100 g di lamponi - 4 scalogni - 4 ravanelli - 6 foglie di salvia - 6 rametti di timo - olio extravergine d'oliva - olio di semi di arachide - sale

● **1** Tritate le foglie di timo e di salvia nel mixer e mescolatele con la farina di riso e un pizzico di sale. Dividete i filetti di trota in piccoli tranci, passateli nel mix di farina, poi friggeteli nell'olio di semi bollente; scolateli su carta da cucina.
● **2** Tagliate a spicchi sottili gli scalogni e fateli appassire in una padella con 1 cucchiaio d'olio d'oliva. Miscelate il vino e l'aceto, portate a ebollizione, unitevi i lamponi (conservate i più belli per guarnire), schiacciateli con una forchetta
e lasciate sobbollire fino a quando il liquido si è ridotto di 1/3. Filtrate e mettete di nuovo sul fuoco.
● **3** Unite gli scalogni e i ravanelli puliti e affettati sottili con la mandolina. Versate il carpione caldo sul pesce, guarnite con i lamponi interi tenuti da parte e servite.

FACILE
● **Preparazione 15 minuti** ● **Cottura 20 minuti** ● **160 cal/porzione**

INSALATA "RUSSA" DI CAPPONE E CARDI CON SALSA REALE

PER 6 PERSONE
1 petto di cappone - il cuore di 1 cardo - 1 limone - 1 mazzetto di erba cipollina - 1 l di brodo vegetale - 1 mela Granny Smith, insalatina mista e capperi per guarnire per la salsa: 3 tuorli - 2 filetti di acciuga sott'olio - 1 cucchiaio di capperi - 1 cucchiaio di succo di limone - 2 cucchiaini di senape - 2,5 dl di olio di semi di arachidi - Cognac - salsa Worchester - sale

● **1** Preparate la salsa: emulsionate con il frullatore a immersione i tuorli con il succo di limone, la senape e un pizzico di sale, aggiungendo l'olio a filo. Quando la maionese è ben montata unite qualche goccia di Cognac e di Worchester, i capperi e i filetti d'acciuga tritati.
● **2** Lessate la carne nel brodo per 30 minuti, scolatela e riducetela a dadini. Pulite il cardo, spruzzatelo con il succo del limone per evitare che annerisca e lessatelo in acqua bollente salata per 20 minuti circa; scolatelo e tagliatelo a dadini (tenete da parte qualche bastoncino per guarnire). Mescolate i dadini di cappone e di cardo con la salsa preparata e l'erba cipollina pulita e tagliuzzata. Date alla preparazione una forma a cupola, aiutandovi con una ciotola; cospargete con poca salsa e guarnite con i bastoncini di cardo tenuti da parte.
● **3** Riducete la mela a dadini piccoli. Completate i piatti con le insalatine miste e la mela, qualche capperino e un filo d'olio crudo.

FACILE
● **Preparazione 25 minuti** ● **Cottura 50 minuti** ● **550 cal/porzione**

LASAGNE CON GAMBERI E CARCIOFI

PER 6 PERSONE
250 g lasagne fresche all'uovo - 4 carciofi - 250 g di spinaci freschi - 1 spicchio d'aglio - 24 gamberoni - 1 cucchiaino di scorza d'arancia grattugiata - 1 cucchiaino di scorza di limone grattugiata - 2 cucchiaini di concentrato di pomodoro - 60 g di farina - 60 g di burro - 5 dl di latte - 1 limone - 1 mazzetto guarnito (timo e alloro) - 50 g di grana padano grattugiato - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Sgusciate i gamberoni e conservate i gusci; tostate questi ultimi in una casseruola con 2 cucchiai d'olio, unite il concentrato di pomodoro e lasciate insaporire per 1 minuto; versate 6 dl d'acqua, aggiungete il mazzetto guarnito e lasciate sobbollire per 30 minuti; filtrate e riducete la salsa a 1 dl di liquido.
● **2** Preparate una besciamella: fate fondere 50 g di burro, tostatevi la farina e diluite con il latte, mescolando; unite la salsa di crostacei e fate addensare; salate, pepate e incorporate il grana.
Pulite i carciofi, affettateli fini e immergeteli in acqua acidulata con il succo del limone. Saltateli in padella con 2 cucchiai d'olio, la scorza d'arancia e di limone e l'aglio schiacciato; eliminatelo e pepate. Scaldate una padella antiaderente, distribuitevi una presa di sale e saltatevi le code di gamberi (devono rimanere crudi al centro) con un filo d'olio. In un'altra padella fate appassire gli spinaci con la sola acqua del lavaggio, un filo d'olio e una presa di sale. Tritateli grossolanamente e uniteli alla besciamella.
● **3** Cuocete la pasta per 1 minuto, scolatela, immergetela in acqua fredda e scolatela su un telo pulito. Disponete le lasagne a strati in una teglia unta con il burro rimasto, alternando la besciamella, i 3/4 dei gamberi tagliati a pezzi grossi e i carciofi. Pepate leggermente ogni strato. Terminate con uno strato di besciamella, carciofi e i gamberi tenuti da parte. Gratinate nel forno a 200° per 15 minuti al massimo, coprendo le lasagne con alluminio se la superficie tende ad asgiugarsi troppo.

FACILE
● **Preparazione 1 ora e 20 minuti**
● **Cottura 1 ora e 15 minuti**
● **510 cal/porzione**



Boule de neige di Waterford. Indirizzi a pagina 6

QUICHE CON INDIVIA BELGA AGLI AGRUMI E PROSCIUTTO

PER 8 PERSONE
200 g di farina - 120 g di burro - 6 cespi di indivia belga - 12 fettine di prosciutto crudo - 1,7 dl di succo d'arancia - 1,5 dl di succo di clementina - 3 uova - 1,5 dl di panna fresca - 1 clementina non trattata - 2 fogli di pasta fillo - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Mixate la farina con 80 g di burro e una presa di sale; quando il composto diventa sabbioso aggiungete 30 ml d'acqua e 0,2 dl di succo d'arancia, poco alla volta. Formate una palla, schiacciatela, avvolgetela con pellicola e lasciate riposare per 2 ore.
● **2** Tagliate a metà i cespi di indivia belga, rosolateli in padella con poco olio, salate e bagnate con il succo di clementina e quello rimasto d'arancia. Cuocete rigirando spesso finché il liquido si sarà ridotto quasi completamente. Scolate la verdura, raccogliete il succo ristretto, mescolatelo con le uova e la panna, regolate di sale e pepate. Avvolgete ogni mezza indivia in 1 fettina di prosciutto.
● **3** Stendete la pasta brisée preparata e rivestite uno stampo con il fondo amovibile. Disponete sul fondo l'indivia e copritela con la crema di uova preparata. Infornate a 200° per 50 minuti. Fate fondere il burro rimasto. Riducete a striscioline la pasta fillo, cospargetele in una ciotola con il burro fuso intiepidito e con la scorza della clementina a julienne. Distribuite le strisce a mucchietti sopra una teglia e cuocete nel forno per 10 minuti. Servite la quiche tiepida, guarnita con la pasta fillo agli agrumi.

FACILE
● **Preparazione 20 minuti** ● **Cottura 1 ora e 10 minuti** ● **365 cal/porzione**

PUREA DI CASTAGNE E SEDANO

PER 6 PERSONE
250 g di castagne - 1/2 sedano rapa - 2 patate - 0,5 dl di brodo vegetale - 50 g di burro - 1 rametto di rosmarino - 2 foglie d'alloro - sale - pepe

● **1** Incidete le castagne, immergetele in acqua fredda e cuocete per 30-40 minuti; scolatele ed eliminate la buccia e la pellicina. Pelate il sedano rapa e le patate, tagliateli a grossi pezzi e lessateli in acqua bollente salata per 20-25 minuti.
● **2** Passate tutti gli ingredienti allo schiacciapatate (se necessario, ammorbidite con un po' di brodo). Fate fondere il burro fino a quando diventa color nocciola, aggiungendovi l'alloro e il rosmarino. Incorporate metà del burro alle verdure. Irrorate la purea con il resto del burro, completate con una macinata di pepe e servite.

FACILE
● **Preparazione 40 minuti**
● **Cottura 1 ora** ● **160 cal/porzione**

ARROSTO DI VITELLO CON PERE E FOIE GRAS CON SALSA AL PORTO

PER 6 PERSONE
1,2 kg di controfiletto di carré di vitello (quando fate disossare la carne, chiedete al macellaio di tenere attaccata la barda delle coste) - 100 g di foie gras - 10 scalogni - 1 bicchiere di Porto bianco - 1 bicchiere di vino bianco secco - 5 pere - 4 mele annurche - 100 g di giuggiole - il succo di 1/2 limone - olio extravergine d'oliva - sale - pepe garofanato - pepe nero
per il fondo: gli ossi del carré spezzati - 1 bicchiere di vino bianco secco - 2 cipolle - 2 carote - 2 chiodi di garofano - 1 foglia d'alloro - 2 spicchi d'aglio - olio extravergine d'oliva - sale - 1 cucchiaino di pepe in grani

● **1** Preparate il fondo: rosolate le cipolle e le carote a grossi pezzi in 2-3 cucchiai d'olio, unite gli ossi, l'alloro, i chiodi di garofano, gli spicchi d'aglio, il pepe, sfumate con il vino e cuocete per 30 minuti. Coprite con 1,5 l d'acqua calda e proseguite la cottura per 2 ore a pentola coperta. Filtrate, sgrassate e fate ridurre a fuoco vivace fino ad avere 2,5 dl di liquido; regolate di sale e pepate.
● **2** Per l'arrosto: approfondite il taglio nel punto in cui la carne si inserisce nel carré, in modo da formare una tasca. Riducete 1 pera a dadini e saltateli in padella con un filo d'olio, il pepe garofanato e un pizzico di sale. Farcite la tasca del carré con i dadini di pera e il foie gras, chiudete il ripieno coprendolo con la fascia di carne e legate con spago da cucina. Rosolate la carne in una casseruola, salate e pepate; aggiungete 4 scalogni tritati fini, sfumate con il vino, quindi con il Porto. Trasferite l'arrosto nel forno già caldo a 180° e cuocete per 1 ora e 20 minuti. Tenete la carne in caldo, coperta con alluminio. Filtrate il fondo di cottura, sgrassatelo e unitelo al fondo di vitello preparato; regolate di sale e pepe e tenete in caldo.
● **3** Tagliate a metà le mele, gli scalogni rimasti e le pere restanti. Sistemateli con le giuggiole in un solo strato in una teglia e cospargeteli con un pizzico di sale, pepe, qualche cucchiaio d'olio e il succo di limone. Cuocete nel forno per 45 minuti. Servite l'arrosto a fette sottili con la salsa al Porto e il contorno preparato.

MEDIA
● **Preparazione 40 minuti** ● **Cottura 4 ore e 35 minuti** ● **455 cal/porzione**

BUDINI DI PANETTONE

PER 8 PERSONE
2 fette di panettone - 1/2 l di latte - 3 uova e 2 tuorli - 230 g di zucchero - 150 g di cioccolato fondente - 0,5 dl di panna fresca - 3 cucchiai di mascarpone - 2 cucchiai di Grand Marnier - 2 panettoncini

● **1** Tostate le fette di panettone e tritatele nel mixer. Sbattete le uova e i tuorli con 80 g di zucchero, stemperate con il latte tiepido e incorporate le briciole di panettone. Preparate un caramello: sciogliete lo zucchero rimasto in un pentolino con 1 cucchiaio d'acqua, mescolando; distribuitelo sul fondo di 8 stampini, versatevi sopra la preparazione e cuocete a bagnomaria per 40 minuti. Fate raffreddare e mettete in frigorifero per almeno 3 ore.
● **2** Sciogliete il cioccolato a bagnomaria. Fuori dal fuoco incorporatevi la panna, il mascarpone a temperatura ambiente e il liquore. Riducete i panettoncini a fettine e tostatele nel forno a 180°.
● **3** Sformate i budini sui piatti individuali, guarnite con la salsa tiepida preparata e completate con le fette di panettone.

FACILE
● **Preparazione 10 minuti** ● **Cottura 45 minuti** ● **490 cal/porzione**


Speck Alto Adige IGP
Tipicamente gustoso
Speck Alto Adige I.G.P. Südtiroler Speck G.G.A.
SÜDTIROL
Indicazione Geografica Protetta Geschützte Geographische Angabe
Porta in tavola l'Alto Adige
Riscopri il piacere dei sapori semplici e genuini di questo territorio. Lasciati conquistare dal gusto inconfondibile dello Speck Alto Adige IGP.
www.speck.it



il ritorno del *vermouth*

L'AVEVAMO UN PO' DIMENTICATO MA OGGI L'ALCOLICO NATO A TORINO A FINE 700 È DI GRAN MODA: ECCO COME BERLO E COME ACCOMPAGNARLO

A cura di Francesca Santambrogio, testi di Luca Iaccarino, ricette di Matteo Torretta, cocktail di Maurizio Marsigliese, foto di Felice Scoccimarro, styling di Alessandra Aledi.
Si ringrazia per l'ospitalità il cocktail bar Terrazza 12 di Milano, www.terrazza12.it

Spray Martini
Per ogni bicchiere: versate nel mixing glass 9 cl di vodka, riempite di ghiaccio e vaporizzare con 6 spruzzi di vermouth extra dry. Se non avete il vaporizzatore, versatene 2 cucchiaini. Raffreddate mescolando con il manico di un cucchiaio e versate in un bicchiere ghiacciato filtrando il ghiaccio. Servite con 1 oliva nello stuzzicadente.

MINI CLUB SANDWICH DI GAMBERO E GUACAMOLE

PER 4 PERSONE
pane in cassetta a fette - 8 gamberi rossi per uso a crudo - 1 avocado - 1/2 cipolla rossa - 4 cucchiai di aceto rosso - 1 pomodoro - salsa worcester - olio extravergine d'oliva - limone - qualche foglia di lattuga - sale - pepe

Aprite i gamberi rossi a libro e conditeli con l'aceto, un filo d'olio, limone, sale e pepe, quindi lasciateli marinare in frigo per 12 minuti. Frullate la polpa dell'avocado con un pizzico di sale, una macinata di pepe e 2 gocce di worcester. Affettate il pomodoro. Tritate finemente la cipolla. Ricavate con un coppapasta 12 dischi dal pane in cassetta. Preparate 4 paninetti alternando gli ingredienti a piacere.

FACILE ● **Preparazione 15 minuti + riposo** ● **230 cal/porzione**



Forse è anche grazie a James Bond se il vermouth può vantare una vita così lunga e fortunata. Ma il nome del cocktail preferito dall'agente 007 – il Vodka-Martini "agitato", non "mescolato" – mette subito in evidenza una contraddizione: da quando il marchio della celebre azienda torinese è diventato sinonimo di vermouth, tutti lo bevono ma pochi sanno di farlo. E pochi lo fanno dedicando l'attenzione che merita questo vino fortificato, dolcificato e aromatizzato con un'infinità di spezie. Il Negroni? C'è il vermouth. L'Americano? C'è il vermouth. Il Manhattan? Ancora vermouth. Fortunatamente, grazie a una diffusa sensibilità verso il food & drink, il terzo millennio ha visto fiorire anche un gruppo di piccoli produttori che si sono messi a produrre vermouth di grande qualità e ricchi di identità, declinandoli ognuno a modo proprio. Il punto di partenza è, però, sempre il medesimo: la meravigliosa invenzione codificata da Antonio Benedetto Carpano, pasticciere in Torino, nel lontanissimo 1786. Fu lui a raccogliere una storia millenaria – i vini aromatizzati c'erano già ai tempi dei romani – e a metterla a fuoco: il 75% di vino moscato (allora, oggi è spesso il trebbiano di Romagna), poi assenzio – Wermut, appunto, in tedesco – e numerosissime altre erbe.

> segue a pag. 32

MILANESE STREET

PER 4 PERSONE
160 g di filetto di vitello - 4 tuorli - 160 g di pangrattato - 80 g di burro chiarificato - 80 g di maionese - 120 g di ketchup - salsa worcester - 1 fiore edule - germogli di salvia - sale

Preparate la salsa rosa. Mescolate la maionese, il ketchup, qualche goccia di salsa worcester e mettete da parte. Ricavate 4 parallelepipedi con la carne, passateli nei tuorli sbattuti con un pizzico di sale, quindi nel pangrattato, e friggeteli nel burro spumeggiante. Conditeli con la salsa rosa preparata. Decorate con i germogli e i petali del fiore.

FACILE • Prep. 15 minuti • Cottura 5 min. • 435 cal/porzione



Rosso di sera
Per ogni bicchiere: versate in uno shaker 4 cl di vermouth bianco, 3 cl di bitter, 2 cl di scotch whisky, 2 gocce di angostura. Riempite di ghiaccio, shakerate e versate filtrando in una coppa ghiacciata. Potete decorare il bicchiere con una scorzetta di arancia.

SPAGHETTI DI SOIA AL NERO CON UOVA DI SALMONE

PER 4 PERSONE
120 g di spaghetti di soia - 4 cucchiai di nero di seppia - 40 g di uova di salmone - 1 limone non trattato - 8 foglioline di menta - 1 fiore edule - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

Fate riposare gli spaghetti in acqua calda per 12 minuti. Una volta reidratati e morbidi, conditeli con olio, sale e pepe. Aggiungete il nero di seppia e le scorze del limone. Con gli spaghetti create 4 nidi e disponete sopra le uova di salmone. Decorate con la menta e i petali del fiore.

FACILE ● **Preparazione 20 minuti** ● **255 cal/porzione**



El Presidente
Per ogni bicchiere: versate in un mixing glass 4 cl di vermouth rosso, 4 cl di rum, 1 cl di liquore all'arancia e riempite con il ghiaccio. Raffreddate mescolando con il manico di un cucchiaio e versate in un bicchiere ghiacciato filtrando il ghiaccio. Potete decorare con una scorza di arancia.



MATTEO TORRETTA

Il nome del ristorante – l'Asola, al nono piano del Bryan&Barry Building a Milano – è pertinente: dopo aver portato il suo estro in tante cucine, Torretta ha trovato il proprio posto, proprio come un bottone nella sua asola. Trentaquattro anni, cuoco da sedici di cui sette a livelli siderali (tanti da Martin Berasategui a San Sebastian), originario di Rho e "felicissimo di poter veder la Madonnina tutte le mattine", lo chef è il grande ascesa. Un must? Le linguine di Gragnano aglio, olio, peperoncino con fonduta di parmigiano e zenzero. Sua anche la supervisione del food di Terrazza 12.

Uno scorcio di Terrazza 12, il cocktail bar sui tetti di Milano dove è stato realizzato questo servizio. L'arredamento in stile anni '50 è un esplicito richiamo all'età d'oro del vermouth.



> segue da pag. 31

Un mix unico che ha dato alla "pozione" quelle caratteristiche speciali che la renderanno un vermouth rosso, bianco o rosè, dry o extradry. Sono quelli gli anni in cui prendono il via la Martini & Rossi e la Cinzano, la Gancia e la Cora, la Ballor e la Chazelettes. Il vermouth diventa il diletto dei re – Vittorio Amedeo III ne andava matto – e il protagonista di caffè e salotti torinesi. Da allora sono passati quasi due secoli e mezzo, e dopo anni trascorsi in un certo anonimato – sostanzialmente come "ingrediente" nei cocktail – il vino aromatizzato si sta prendendo la propria rivincita. Il risultato di questa riscoperta – non poi così diversa da quella che sta vivendo, per esempio, il gin – è che oggi un prodotto che sembrava monolitico si rivela ricco di sfumature.

> segue a pag. 35



Oscar.697 Bianco
Il Bianco è il secondogenito della linea Oscar: nato nel 2014, rappresenta circa il 20% della produzione. La ricetta realizzata dal bartender Quagliarini esalta le caratterizzazioni di bergamotto, achillea moscata e sambuco e prevede un grado zuccherino più basso del rosso, rendendolo così più secco e perfetto per l'aperitivo.

Mancino Vermouth Chinato
E' Giancarlo Mancino, bartender, che dà il nome a questi vermouth prodotti a Canelli (AT). Cinque le ricette: Secco, Bianco Ambrato, Rosso Amaranto, Vecchio e Chinato. Quest'ultimo (nella foto) è un incrocio tra i primi tre che parte da una Barbera d'Asti per aggiungervi della pura China Calissaja, che aumenta le caratteristiche digestive.

Antica Formula Carpano
Da qui è iniziato tutto. Il Carpano Antica Formula è la stessa ricetta che Antonio Benedetto inventò nel 1786 a Torino. Ora lo realizza la Fratelli Branca Distillerie il cui motto è "novare serbando", innovare conservando. Le bottiglie sono numerate. In vetro soffiato. L'etichetta quella originale.

Riserva Carlo Alberto Rosso
Uno dei grandi classici ancora realizzato con la ricetta che Tumalin Bartolomé Baracco da Baracho, negoziante in "vini pregiati di Alba", prese dal cuoco di corte di Carlo Alberto. Le stesse 25 erbe dal 1837, senza cedere alle mode. L'azienda produce il Rosso (nella foto), il Bianco, il Dry e l'amaro Mandragola. Per chi ama la tradizione.

Oscar.697 Rosso
Da qui è iniziata nel 2013 l'avventura di Oscar.697, infatti Oscar è il nome di Quagliarini, il barman che l'ha perfezionato, e 697 il numero d'ordine di ricetta con cui il produttore, La Canellese, ha codificato il prodotto. Il 70% della produzione Oscar è Rosso, che vuol dire carattere d'assenzio, di rabarbaro, di liquirizia, privo di coloranti artificiali.

Oscar.697 Extra Dry
L'unico Extra Dry artigianale che esista (altrimenti, si deve andare sulle grandi produzioni). È l'ultimo nato di casa Oscar.697 perché c'è voluto tempo per ottenere l'esatto risultato. Tra le note, prevalgono quelle di finocchio selvatico, rosa canina e infuso di rovere. Esiste anche in versione spray per i bartender più creativi.

Vermouth Contratto Bianco
L'azienda è del 1867, la ricetta del vermouth dei primi del '900 e comprende brandy e cinquanta erbe e spezie (di cui 28 pubbliche, 22 segrete), che vanno dall'ibisco alla salvia, dal biancospino al sandalo, dalla camomilla all'aloe. La ditta di Canelli (AT) produce Bianco (nella foto), Rosso, Americano Rosso e Fernet.

Vermouth Classico Martelletti
Ancora zona dell'Astigiano, in questo caso Cocconato: Casa Martelletti usa una ricetta che affonda le proprie radici addirittura nel Settecento, agli albori del vermouth. La bottiglia è d'eleganza tradizionale, i sapori quelli classici: alla base di moscato sono aggiunti assenzio, zafferano, radice indiana, aloe, vaniglia, arance amare... fino al rabarbaro cinese.

Vermouth del professore Rosso
Antico e di moda: il Vermouth del professore evoca tempi andati, a partire dall'etichetta, ma nasce dall'estro del distillatore Carlo Quaglia, dello chef Federico Ricatto e dei bartender del celebre Speakeasy Jerry Thomas Project di Roma. Moscato delle Langhe e quindici erbe per il Bianco, maturato per sei mesi in legno il Rosso (nella foto).



CHI DICE CHE IN CUCINA NON CI SIA PIÙ NULLA DA INVENTARE
NON CONOSCE GUZZINI
www.fratelliguzzini.com
Design: Nilo Gioacchini con Crio Design
ADV KommaFactory
watch the video!
IL PRIMO SPECIALISTA DELLA CUCINA ITALIANA
LAVA/SCOLA
SCONGELA
SCOLA
SERVE
MESCOLA
guzzini
MADE IN ITALY SINCE 1912



Don Martinez
Per ogni bicchiere:
versate in un mixing glass 6 cl di vermouth rosso, 2 cl di tequila invecchiata, 1 cl di liquore al rabarbaro, 3 gocce di angostura e riempite con il ghiaccio. Raffreddate mescolando con il manico di un cucchiaio e versate in un bicchiere ghiacciato filtrando il ghiaccio. Potete decorare il bicchiere con una stecca di rabarbaro disidratato e scorza di limone.



MAURIZIO MARSIGLIESE

Il bartender è l'anima di un locale. Dunque: Marsigliese è l'anima di Terrazza 12. È lui che ha avviato il bere miscelato su questo balcone affacciato su Milano nel 2014, la città in cui ha fatto tutto il proprio percorso: alberghiero, corsi Aibes (l'associazione italiana dei barman), formazione da mixologist qui e a Roma. L'uomo giusto al posto giusto in anni in cui la clientela è sempre più preparata e in cerca di prodotti d'alta gamma. I suoi classici? Il "Rosso di sera", in queste pagine. E in una fredda notte di dicembre, il "cappuccino freddo": liquore giamaicano Tia Maria, uovo, liquore alla vaniglia. Servito nella tazza del cappuccio. Accompagnato da un biscotto, ché l'inverno ha bisogno di coccole.

HAMBURGER DI SALMONE E BARBABIETOLA

PER 4 PERSONE
4 panini piccoli da hamburger - 100 g di salmone - 1 barbabietola cotta - 8 g di germogli misti - 3 cucchiaini di semi di sesamo - succo di 1 lime - salsa di soia - olio extravergine d'oliva

Tritate il salmone al coltello e conditelo con salsa di soia e lime. Create 4 hamburger e disponeteli nei panini, ciascuno con una fetta di barbabietola alta 1 cm. Aggiungete i germogli, conditi con olio e semi di sesamo.

FACILE ● **Preparazione 15 minuti** ● **390 cal/porzione**

OSTRICA IN VERDE

PER 4 PERSONE
4 ostriche fin de claire grandi - 4 fragole - 3 cetrioli biologici - 1 fiore edule - sale affumicato

Aprite le ostriche e privatele dell'acqua. Conditele con il succo ottenuto centrifugando la buccia dei cetrioli, aggiungete le fragole tritate, un pizzico di sale e decorate con i petali.

FACILE ● **Preparazione 10 minuti** ● **50 cal/porzione**



Il Martini di Milano
Per ogni bicchiere: versate in un mixing glass 9 cl di gin, 5 pistilli di zafferano, riempite di ghiaccio e vaporizzate 3 spruzzi di vermouth extra dry. Raffreddate mescolando con il manico di un cucchiaio e versate in un bicchiere ghiacciato, precedentemente sporcato con del bitter, filtrando il ghiaccio.

COTOLETTA SBAGLIATA ALLA MILANESE

PER 4 PERSONE
120 g di farina 00 - 120 g di burro - 80 g di zucchero - 160 g di carne fassona - 2 lime non trattati - 4 cucchiai di maionese - germogli misti - sale - pepe

Preparate i coni. Mescolate la farina con lo zucchero, un pizzico di sale e il burro fuso. Con il composto create 4 lingue di gatto e cuocetele in forno a 180° per 7 minuti. Una volta sfornate, ancora calde, avvolgetele intorno all'apposito stampo in modo da creare 4 coni. Tritate la carne fassona al coltello, conditela con sale, pepe e la scorza dei lime. Farcite i coni con la carne, aggiungete la maionese in cima e guarnite con i germogli.

FACILE ● **Prep. 15 minuti** ● **Cott. 7 minuti** ● **490 cal/porzione**



Bitter Sweet Symphony
Per ogni bicchiere: in una ciotolina versate 2 cl di bitter a temperatura ambiente, un pizzico di lecitina di soia o amido di mais e con un frullino montalatte create una schiuma spumosa. Versate in un bicchiere 6 cl di vermouth bianco freddo, con un cucchiaino appoggiate sopra la schiuma ottenuta e servite.



COME UN COCKTAIL IN BOTTIGLIA

Nel settore degli alcolici internazionali dal 2003, nel 2013 Stefano Di Dio ha avviato la produzione del vermouth Oscar 697 avvalendosi delle capacità produttive di Oreste Sconfienza, del gusto del bartender Oscar Quagliarini e dello stile del designer David Caon. Oggi, dallo stabilimento de La Canellese, nell'Astigiano, partono 25.000 bottiglie destinate a italia e Europa, al Brasile e all'Australia.

Il vermouth sta tornando a essere un'eccellenza del Made in Italy?
Sì, un passo alla volta. È un prodotto che tutto il mondo è abituato a bere nei cocktail, senza essere troppo esigente sulla qualità. Negli ultimi anni invece c'è stata un'inversione di tendenza: finalmente i clienti sono più attenti e nuovi produttori si sono attrezzati per rispondere a questo bisogno con vermouth di alto livello, interessanti.

In cosa è un prodotto tipicamente italiano?
Nella nostra tradizione non ci sono i distillati: siamo sempre stati abituati a bere liquori, amari, vini aromatizzati. La sfida è dunque prendere un prodotto ricco di storia e renderlo contemporaneo, uscire da un certo stile retrò e fare sì che il vermouth – nei locali di Londra, di New York, di Singapore – sia proposto accanto ai grandi gin, ai grandi whiskey.

Una definizione lampo?
Come dico spesso: "È come un cocktail dentro una bottiglia".

> segue da pag. 32

Varie e minuscole produzioni possono accontentare tutti i palati, dai più amabili ai più rigorosi. E gli appassionati hanno nuove occasioni per scoprire il vermouth non solo nel bicchiere: girando per il Piemonte, dove tutto ha avuto inizio, si può passare dal Museo Martini a Pessione (www.martinierossi.it) a Eataly Torino Lingotto, sorta proprio nello stabilimento Carpano di cui conserva ancora le attrezzature (www.eataly.it), dall'edificando Museo del Vermouth nei vecchi stabilimenti Docks Dora di Torino fino ai tanti produttori dislocati sostanzialmente nell'Astigiano. Infine, chi volesse approfondire trova nel libro "Il Vermouth di Torino" (Graphot Editrice) dell'esperto Fulvio Piccinino storia, aneddoti, ricette. E dunque? Prosit!



L'antipasto è un'arte

ELEGANTE, GOLOSA E SCENOGRAFICA, LA PORTATA DI APERTURA DONA UN TOCCO SPECIALE A TUTTO IL MENU

a cura di A. Gnocchi, testo di Mariarosa Schiaffino, ricette di Alessandra Avallone, foto di Stefania Giorgi, styling di Sara Farina



Rotolini di salmone,
pag. 46

La collocazione classica, come dice il nome, lo pone all'inizio del pranzo, ma questa sembra ormai l'unica certezza a proposito dell'antipasto. Nel corso del tempo, e specialmente negli ultimi decenni, nessuna portata come quella d'apertura si è trasformata o ridimensionata, come accade spesso nella storia della tavola. La sequenza delle pietanze che compongono il menu tradizionale prevede un inizio a base di cibi stuzzicanti che hanno il compito di aiutare ad aprire lo stomaco per accogliere poi piatti più ricchi e strutturati come primi, secondi e dessert.

> segue a pag. 40

Tovaglia e runner Society Limonta, bicchieri distribuiti da Livellara, posate in argento distribuite da B. Morone. In alto da sinistra, in senso orario: tovagliolo Society Limonta, piatto da portata Asa Selection, tagliere Forme di Farina, piatto piano Centrotavola Milano, decorazioni in lettere Forme di Farina, piattino a lente Laboratorio Paravicini, piatto da frutta Forme di Farina,tovagliolo e piatto piano in vendita da Madame Gioia Home, piattino da pane Laboratorio Paravicini, tovagliolo Society Limonta, piatto piano con decoro in vendita da Entrata Libera, piattino Laboratorio Paravicini. Al centro: lucine in vendita da Muji, decori a stella Forme di Farina, decoro in vetro in vendita da Viridea, ciotoline Stamperia Bertozzi,piatto da frutta Laboratorio Paravicini. Indirizzi a pagina 6



TORTA SALATA AD ALVEARE

PER 8 PERSONE
2 confezioni di pasta da pizza già stesa - 200 g di carne di vitello macinata - 150 g di ricotta di pecora - 1 mazzo di erbette tritate - 3 carote - 1 cipolla - 1 rametto di rosmarino - 1 uovo e 1 tuorlo - 60 g di grana grattugiato - 2 rametti di menta - 2 rametti di prezzemolo - pangrattato - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Pulite le carote, sbucciate la cipolla, tritatele con gli aghi di rosmarino e fate soffriggere in padella con poco olio. Dopo 10 minuti spostate il soffritto ai lati e, al centro, fate rosolare la carne con 1 cucchiaio d'olio; salate e pepate, unite le erbette e cuocete per 4 minuti. Fuori dal fuoco, incorporate l'uovo, la ricotta, il grana, 2 cucchiai di pangrattato, menta e prezzemolo tritati e fate raffreddare.
● **2** Foderate con carta da forno uno stampo dal fondo amovibile del diametro di 24 cm. Srotolate la pasta, assottigliatela, ritagliate tanti dischi di 6-7 cm di diametro; riempiteli con la farcia preparata, ripiegate i lati verso l'alto e sistemateli ben vicini fra loro nella teglia.
● **3** Spennellate i bordi della pasta con il tuorlo e cuocete in forno a 200° per 10 minuti e a 180° per 50 minuti coprendo a metà cottura. Servite la torta tiepida.

FACILE
● **Preparazione 20 minuti**
● **Cottura 1 h e 20 minuti** ● **245 cal/porz.**



> segue da pag. 39

Siamo dunque "prima del pasto", ma il nome è ambiguo perché, come si vede anche nelle ricette proposte in queste pagine, in realtà queste leccornie possono essere già "pasto".

Dalla tavola degli zar a Parigi

La storia è antica e ogni epoca ha trovato per questa portata un nome proprio. I Romani la chiamavano "gustus" o "gustatio", nell'Italia del Cinquencento divenne "primo servizio di credenza" e nel ricettario dell'Artusi si trasformò in "principii". Le definizioni più fortunate, entrate nell'uso comune, sono francesi: "entrée" oppure "hors d'oeuvre", che significa "fuor d'opera", ovvero "portata fuori del menu"; non a caso, la diffusione di queste preparazioni è merito della Francia, che ha adottato ed esportato ovunque gli antipasti della cucina russa.

> segue a pag. 43



BUCHE DI NATALE SALATA

PER 8 PERSONE
per il bisquit: 125 g di farina 00 - 60 g di burro + quello per la teglia - 7 uova - 1 cucchiaio di senape - 1 cucchiaio di aneto tritato - sale - pepe
per il ripieno: 200 g di formaggio spalmabile - 2 cucchiai di mascarpone - 1 zucchina - 1 carota gialla - 1 limone non trattato - 300 g di salmone affumicato a fette - sale - pepe
per la copertura: 50 g di mascarpone - 125 g di formaggio spalmabile - qualche rametto di aneto - 30 g di noci brasiliane

● **1** Preparate il bisquit. Separate i tuorli e gli albumi e teneteli da parte. Foderate una teglia da 25 x 32 cm con un foglio di carta da forno e imburratelo. In una ciotola, mescolate i tuorli con il burro fuso, unite la senape, l'aneto, sale e pepe; amalgamate gli ingredienti e aggiungete la farina, mescolando molto bene. Montate a neve gli albumi e uniteli al composto. Versate l'impasto nella teglia, livellatelo e infornate per 10 minuti a 200°. Poi, capovolgete il bisquit su un foglio di carta da forno, staccate la carta di cottura, arrotolatelo delicatamente e lasciatelo raffreddare.
● **2** Preparate il ripieno. Lavate la zucchina, raschiate la carota e tagliatele entrambe a bastoncini, scottateli in acqua bollente salata e scolateli. In una ciotola, mescolate il formaggio, il mascarpone e la buccia grattugiata del limone; salate e pepate. Srotolate il bisquit su un foglio di alluminio, spalmatevi 2/3 della crema di formaggio e distribuitevi i bastoncini di verdura, poi coprite con le fette di salmone e completate con la crema rimasta; arrotolate il bisquit, chiudetelo nell'alluminio e lasciate riposare in frigo 12 ore.
● **3** Preparate la copertura. Mescolate il formaggio e il mascarpone. Togliete la bûche dall'involucro di alluminio ed eliminate le estremità. Ricoprite la superficie con il composto al formaggio, spolverizzate con l'aneto tritato le noci spezzettate e servite.

MEDIA ● Preparazione 35 minuti + il riposo ● Cottura 10 minuti ● 420 cal/porzione



Tovaglia e runner Society Limonta, tovagliolo Madame Gioia Home, nastro dorato in vendita da Viridea piatto Bosa, forchetta e coltello B. Morone. Nell'altra pagina, piatto in vendita da Entrata Libera, bicchiere Serax, forchetta e coltello B. Morone, runner Madame Gioia Home. Indirizzi a pagina 6

CORONA DI PASTA BRIOCHE CON RIPIENO AI FRUTTI DI MARE

PER 8 PERSONE
per la pasta brioche: 250 g di farina 00 - 50 g di amido di mais - 3 uova - 30 g di zucchero - 10 g di lievito di birra fresco - 125 g di burro - 5 g di sale per il ripieno: 8 capesante - 8 code di scampo - 24 cozze - 50 g di farina - 50 g di burro - 3,5 dl di latte - prezzemolo tritato - 3 tuorli - 30 g di grana grattugiato - 1 cucchiaio di semi di papavero - fior di sale - sale - pepe

● **1** Preparate la pasta. Sciogliete il lievito in 25 g di acqua tiepida. Setacciate la farina e l'amido di mais con il sale e lo zucchero nella ciotola dell'impastatrice. Aggiungete l'acqua con il lievito e lavorate gli ingredienti; unite un uovo alla volta e, quando sono incorporate, unite il burro morbido a pezzetti. Continuate a lavorare a velocità media fino a quando l'impasto si stacca dalle pareti. Trasferite la pasta in una ciotola capiente, copritela con la pellicola e lasciatela lievitare 12 ore in frigorifero. Toglietela solo quando cominciate a preparare il ripieno.
● **2** Preparate il ripieno. Sciogliete il burro in una casseruola, unite la farina e tostatela per 1 minuto, versate il latte, sempre mescolando, e cuocete fino a ebollizione. Fuori dal fuoco incorporate 2 tuorli e il grana, poi salate e pepate. Scaldate una padella antiaderente, cospargetela con un pizzico di fior di sale, cuocetevi le code di scampo e le capesante finché risultano opache. Fate aprire le cozze in padella a fuoco vivo, ritiratele appena si schiudono e toglietele dalle valve. Mescolate i frutti di mare alla besciamella densa.
● **3** Stendete la pasta in una sfoglia dello spessore 1/2 cm. Ritagliatevi 8-10 triangoli della base di 10 cm e dell'altezza di circa 25 cm; disponeteli a stella con le punte verso l'esterno e unendo i vertici delle basi formando una corona vuota al centro. Distribuite il ripieno lungo la base dei triangoli, cospargete di prezzemolo e ripiegate le punte verso l'interno, lasciando intravedere la farcia. Spennellate con il tuorlo rimasto e spolverizzate di semi di papavero. Fate riposare 30 minuti, poi infornate per 30 minuti a 200°. Servite la corona tiepida.

MEDIA
● **Preparazione 1 ora + la lievitazione**
● **Cottura 40 minuti** ● **495 cal/porzione**



Tovagliolo Society Limonta, tovagliolo Marina C, piatto da portata Laboratorio Paravicini, piatti Bosa, piattino da pane Centrotavola Milano, forchetta B. Morone. Nell'altra pagina, tovaglia Society Limonta, tovagliolo Madame Gioia Home, decoro natalizio in vendita da Viridea, cucchiaio e forchetta B.Morone, Indirizzi a pagina 6





ASPIC DI VERDURE, SALUMI E FORMAGGI

PER 8 PERSONE
40 g di gelatina istantanea in polvere - 1 l di brodo vegetale - 2 carote - 1 zucchina - 2 fette lunghe di zucca da 200 g l'una - 50 g di prosciutto cotto in 2 fette - 50 g di mortadella - 100 g di ricotta - 50 g di grana grattugiato - 50 g di farina di mandorle - pangrattato - mascarpone - tabasco - sale -

● **1** Preparate la gelatina sciogliendola nel brodo tiepido. Lavate e lessate le carote, frullatele, unite la farina di mandorle, 1 pizzico di sale e 4 gocce di tabasco e mescolate; amalgamate 1 cucchiaio di gelatina e tenete da parte.
● **2** Frullate la mortadella, unite 50 g di ricotta, 1 cucchiaino di pangrattato e mescolate; amalgamate 1 cucchiaio di gelatina, e tenete da parte. Lavorate il grana, la ricotta rimasta e 1 cucchiaino di mascarpone; amalgamate 1 cucchiaio di gelatina e tenete da parte. Coprite il fondo di una terrina di 8 x 20 cm con uno strato di gelatina e fate solidificare in frigo.
● **3** Salate le fette di zucca infornatele per 15 minuti a 180° e fatele raffreddare. Spalmate la crema di formaggio su una fetta e coprite con l'altra; tagliate il sandwich in misura e disponetelo nella terrina, coprite con uno strato di gelatina e fate solidificare.
● **3** Lavate la zucchina e affettatela con la mandolina; disponete metà delle fette nella terrina sovrapponendole leggermente, spalmatele con la crema di mortadella e coprite con le fette rimaste; aggiungete uno strato di gelatina e fate solidificare.
● **4** Spalmate una fetta di prosciutto con la crema di carote e coprite con l'altra; ritagliate il sandwich in misura e disponetelo nella terrina. Coprite con la gelatina rimasta e fate solidificare per circa 12 ore prima di servire.

FACILE
● **Preparazione 50 minuti + il riposo**
● **Cottura 50 minuti** ● **155 cal/porzione**

> segue da pag. 40

Piccoli capolavori a base di caviale, pesci e frutti di mare, pâté, bigné ripieni di impasti diversi, insalate (immancabile quella di barbabietole e patate), erano disposti su una tavola apposita e i commensali si servivano da soli bagnandoli con la vodka.

Dal Mare del Nord al Mediterraneo

Per numero, gli antipasti più ricchi sono quelli scandinavi, che si servono con pane di segale imburrato: un trionfo di salmone e storione, e poi le carni marinate e conservate, i pasticci, i formaggi e le amatissime aringhe cotte con panna acida. Quelli italiani, oltre al classico misto di salumi con sottaceti e sottolio, vanno dal prosciutto e melone ai crostini di fegato, fino alle rustiche e fantasiose bruschette; ma ci sono anche i meno ovvi nervetti milanesi, le olive ripiene all'ascolana e poi le mille proposte, anche calde, della cucina piemontese.

> segue a pag. 46



Runner Society Limonta, decorazione a fiocco di neve in vendita da Viridea, forchetta B.Morone. Indirizzi a pagina 6



UNA TRADIZIONE CHE RITORNA
Ordinario di storia medieavale all'università di Bologna, il professor Massimo Montanari insegna anche storia dell'alimentazione.

In origine, l'antipasto può essere considerato una cosa da ricchi?
Non credo che quella dell'antipasto sia una storia da ricchi. L'antipasto esiste anche nella tradizione popolare; in certe regioni (penso al Piemonte, o alla Puglia) è abituale iniziare, e spesso concludere, il pasto con una serie di "assaggini". Allora il cosiddetto antipasto diventa il pasto, e suggerisce l'idea di quando, nel Medioevo o nel Rinascimento, non esisteva un menu strutturato in portate, ma si serviva tutto insieme.

Un tempo erano molto diversi gli antipasti ricchi da quelli poveri?
Sulle mense signorili si trovavano decine di piatti. Su quelle contadine c'erano poche cose: qualche salume, qualche formaggio, un po' di verdure, una zuppa... Ma anche in questo caso la "filosofia" del servizio era di mettere tutto in tavola.

E quale filosofia del cibo emerge invece dall'antipasto di oggi?
Penso che ci sia la memoria delle antiche abitudini. Forse, potremmo pensare che quello strano termine non indichi un "prima", ma un "contro" (un modo di servire, e di mangiare, contrario al servizio strutturato). Il successo odierno degli "aperitivi", non è forse la riformulazione di questa tradizione?

MILLEFOGLIE CON GAMBERONI E INSALATA RUSSA CROCCANTE

PER 6 PERSONE
2 confezioni di pasta sfoglia rettangolare già pronta - 24 code di gamberoni - 1 mazzetto di ravanelli - 1/2 cipolla di Tropea - 1 cuore di sedano - 1 tazza di maionese - 1 cestino di germogli misti - olio extravergine d'oliva - fior di sale - sale - pepe

1 Stendete le sfoglie, pizzicatele qua e là con i rebbi della forchetta e tagliatele in modo da ottenere 18 rettangoli di 6x8 cm; trasferiteli su una placca rivestita con carta da forno, coprite con altra carta e poi con una seconda placca; infornate a 200° per 15 minuti, poi sfornateli e lasciateli raffreddare

2 Lavate e mondate le verdure, tagliatele a dadini, salatele leggermente e mescolatele con la maionese. Sgusciate i gamberoni, eliminate il filetto nero, trasferiteli in una padella ben calda e cuoceteli per qualche minuto con una presa di fior di sale; quando sono pronti conditeli con qualche goccia d'olio.

3 Disponete sul piano di lavoro 6 rettangoli di sfoglia e distribuitevi sopra l'insalata russa; coprite con altri 6 rettangoli di sfoglia, posate su ciascuno 4 gamberoni, pepate e guarnite con i germogli misti. Terminate con gli ultimi 6 rettangoli di sfoglia e servite subito.

FACILE • **Preparazione 15 minuti** • **Cottura 20 minuti** • **475 cal/porzione**

ROTOLO DI MOUSSE DI FEGATINI, BITTO E PERE

PER 8 PERSONE
450 g di fegatini di pollo - 150 g di burro - 1 cipolla bianca - 1 dl di sherry - 80 g di bitto - 2 pere - 100 g di granella di mandorle - 1 limone - olio extravergine d'oliva - zucchero - sale - pepe

● **1** Pulite i fegatini e tagliateli a pezzi. In una padella, soffriggete la cipolla tritata con 2 cucchiai d'olio; poi, quando è appassita, unite i fegatini e salate. Fate cuocere per 5 minuti, sfumate con lo sherry, quindi abbassate la fiamma e proseguite la cottura per 10 minuti. Togliete dal fuoco e lasciate raffreddare.
● **2** Sbucciate le pere, eliminate i torsoli, tagliate la polpa a bastoncini e passateli nel succo del limone. Tagliate a bastoncini il bitto e tenetelo da parte. In una padella antiaderente, tostate la granella di mandorle con un pizzico di sale e 2 di zucchero e tenetela da parte.
● **3** Trasferite i fegatini nel mixer, aggiungete il burro freddo a dadini e frullate fino a ottenere un pâté omogeneo e vellutato. Stendete il composto ottenuto su carta da forno in un rettangolo dello spessore di 1 cm e distribuitevi sopra i bastoncini di formaggio e pere; quindi, aiutandovi con la carta, formate un rotolo e fatelo raffreddare alcune ore.
● **4** Passate il rotolo di pâté nella granella di mandorle tostata ricoprendolo uniformemente. Avvolgetelo nuovamente nella carta da forno e lasciatelo riposare 24 ore in frigo. Servitelo tagliato a fette e decorate, se vi piace con chicchi di melagrana e foglioline di pimpinella.

MEDIA
● **Preparazione 20 minuti + il riposo**
● **Cottura 20 minuti** ● **245 cal/porzione**

Rotolini di salmone

Cospargete 2 fette sottili di filetto di salmone da 250 g con poca scorza di limone grattugiata, sale, pepe e copriteli con qualche foglia verde di lattuga. Aggiungete una carota a dadini e 200 g di coda di aragosta precotta. Arrotolate ogni fetta, spennellatela con un filo d'olio e cuocetela al cartoccio in forno a 160° per 15 minuti. Affettate i rotoli copriteli con gelatina istantanea sciolta in brodo di pesce.



Vassoio distribuito da Corrado Corradi, grembiule e canovaccio Madame Gioia Home. Indirizzi a pagina 6

> segue da pag. 43

In Spagna, dove si chiamano "entremeses", sono d'obbligo le tortillas di patate e il jamon serrano, con le olive che tornano puntuali in tutto il Mediterraneo.

Superclassici e novità

Il servizio che un tempo apriva pranzi spesso monumentali, oggi si semplifica, diventa happy hour, apericena, buffet... Eppure, nei menu delle feste, eccolo ricomparire, l'antipasto: con capisaldi storici come i cibi freddi codificati fra Settecento e Ottocento dal francese Marie Antoine Carême, ma anche con le preparazioni calde entrate di gran diritto nella categoria. Per non parlare di superclassici come il cocktail di gamberetti in salsa rosa o le capesante. Tutta materia prima per mille invenzioni che possono diventare, per esempio, una "Corona ai frutti di mare" o una "Millefoglie ai gamberi" come quelle che vi proponiamo qui.





Agnolotti

SONO IL PIATTO DELLE FESTE, PICCOLI GIOIELLI DELLA CUCINA PIEMONTESE PREPARATI A MANO COME VUOLE LA TRADIZIONE

a cura di Marina Cella, testo e ricette di Luigi Bruni, foto di Adriano Brusaferri, styling di Alessandro Pasinelli Studio

L'agnolotto per i piemontesi è l'immancabile piatto sulla tavola delle grandi occasioni, un capolavoro del nostro scibile gastronomico. L'agnolotto non si mangia in solitudine, è occasione di umanissimo rapporto di amicizia conviviale e di piacevole conversazione sulla bontà del cibo, che fa dimenticare l'austera tradizione piemontese. L'uso del termine "agnolotto" è più recente rispetto a quello di "raviolo", che si afferma attorno all'anno Mille. Verso il XV secolo compare la dizione "agnolotto" (agnellotto, anloto, agnulot, ecc.), riferita a una preparazione rivestita di pasta, di forma quadrata, bollita e servita generalmente asciutta. L'origine di questo termine ha un etimo incerto, alcuni lo collegano alla carne di agnello, altri all'anello, altri al nome di un cuoco monferrino; la questione rimane aperta fino a nuova documentazione.

> segue a pag. 53



Matterello e stampo Tagliapasta.com. Nella pagina accanto: piatti Bitossi Home, forchetta Sambonet. Indirizzi a pagina 6

AGNOLOTTI DEL PLIN

PER 6 PERSONE
per il ripieno e il sugo: 300 g di collo di manzo - 300 g di coppa di maiale - 1 coscia di coniglio - 100 g di salsiccia - 1/2 carota - 1/2 cipolla - 1 bicchiere di vino bianco secco - 1 rametto di rosmarino - 2 foglie d'alloro - 1 cespo di scarola - 2 uova e 1 tuorlo - 3 cucchiai di parmigiano grattugiato - un pizzico di noce moscata - olio extravergine d'oliva - 20 g di burro - sale - pepe
per la pasta: 300 g di farina 00 - 3 uova - sale

● **1** Preparate il ripieno. Fate rosolare le carni, tranne la salsiccia, in una casseruola con il burro, 3-4 cucchiai di olio, la carota e la cipolla tritate, il rosmarino e l'alloro. Salate, bagnate con il vino e cuocete a fuoco molto dolce con il coperchio per 1 ora e mezzo, sino a quando le carni sono ben cotte.
● **2** Lavate e sbollentate la scarola in acqua salata e strizzatela bene. Tritatela molto finemente insieme alle carni preparate, tenendo da parte il loro sugo di cottura che vi servirà per condire i ravioli. Unite al ripieno la salsiccia privata del budello, la noce moscata, uova, tuorlo, parmigiano e una macinata di pepe; mescolate.
● **3** Preparate la pasta. Disponete la farina a fontana sulla spianatoia, rompete al centro le uova, unite un pizzico di sale e impastate con le mani raccogliendo in continuazione la farina verso il centro, fino a ottenere un composto elastico e omogeneo. Fatelo riposare per mezz'ora avvolto in un telo o in una terrina coperta.
● **4** Tirate la pasta molto sottile con il matterello poi formate alcune strisce di 8-10 cm di lunghezza su cui disporrete mucchietti d'impasto grandi come una nocciola, a circa 1 cm di distanza l'uno dall'altro. Ripiegate la pasta sul ripieno, fatela aderire longitudinalmente e chiudete gli agnolotti pizzicandoli con il pollice e l'indice. Con una rotella rifilate la pasta e poi separate gli agnolotti partendo dal lato ripiegato. Fateli riposare per un paio d'ore, poi lessateli in abbondante acqua salata e scolateli con una schiumarola. Serviteli con il sugo di cottura delle carni tenuto da parte.

MEDIA
● **Preparazione 1 ora e 15 minuti + riposo** ● **Cottura 1 ora e 45 minuti**
● **570 cal/porzione**









Molto piccoli, irregolari e con la sfoglia sottilissima, questi agnolotti tipici delle Langhe prendono il nome dal termine dialettale "plin", che significa pizzicotto. Infatti i ravioli vengono pizzicati tra le dita per sigillarli e dare loro la forma caratteristica un po' ricurva. Il ripieno è semplice, a base di carni e verdure (cavolo, spinaci o scarola) e in genere si condiscono con il fondo di cottura delle carni ma anche con burro e salvia.

AGNOLOTTI ALESSANDRINI

PER 8 PERSONE
1 kg di manzo (collo) - 150 g di salsiccia - un pezzetto di milza - 100 g di salame cotto - 1 cipolla - 2 spicchi d'aglio - 1 carota - 1 costola di sedano - 1 un pezzetto di cannella - 5 grani di ginepro - 2 chiodi di garofano - 2 foglie di alloro - 1 litro di barbera - 1 cespo di scarola - 3 uova - 50 g di burro - olio extravergine - parmigiano - farina - zucchero - sale - pepe per la pasta: 500 g di farina 00 - 3 uova - sale

● **1** Preparate il sugo. Tagliate il manzo a pezzi, copritelo con la verdura a tocchetti, gli aromi, le spezie e il vino e fate marinare al fresco per 1 notte.
● **2** Prelevate dalla marinata le verdure, tritatele e soffriggetele con 3 cucchiai di olio e il burro. Scolate la carne, asciugatela in un panno, infarinatela e fatela rosolare nel soffritto. Aggiungete il vino della marinata filtrato e la milza sbollentata e raschiata con un coltello. Salate, unite un pizzico di zucchero e cuocete per oltre 2 ore a fuoco basso.
● **3** Preparate il ripieno. Tritate lo stufato (tenendo da parte 3 pezzetti di carne e il sugo), la scarola lessata e strizzata e il salame. Unite la salsiccia e "slegatela" con una forchetta. Riunificate tutti gli ingredienti con 2 cucchiai di parmigiano, 2 uova e 1 tuorlo, mescolate e salate.
● **4** Preparate la pasta come descritto a pag. 49. Suddividetela in alcune parti e fatele passare più volte nell'apposita macchinetta, ricavando da ognuna una striscia sottile. Allineate su ciascuna striscia mucchietti di ripieno, ripiegate la pasta e saldatela con le dita. Con una rotella rifilate la pasta e poi separate gli agnolotti (circa 3 cm di lato). Lessateli in acqua salata e scolateli. Conditeli con il sugo di stufato a cui avrete aggiunto i 3 pezzetti di carne tenuti da parte frullati.

MEDIA
● Prep. 1 ora e 15 minuti + riposo ● Cottura 2 ore e 30 minuti ● 600 cal/porz

In copertina

Gli agnolotti alessandrini sono conditi con un ragù di radicchio e zucca. Rosolate nel burro 1 scalogno con 100 g di salsiccia, aggiungete 200 g di polpa di zucca, anice stellato, cannella e noce moscata. Unite 1 cucchiaino di concentrato di pomodoro stemperato nel brodo e portate a cottura. Aggiungete le foglie di 2 cespi di radicchio rosso e fate addensare.



Piatto Laboratorio Paravicini; in basso piatti Bitossi Home. Nella pagina accanto: piatto Laboratorio Paravicini, cucchiaio Sambonet. Indirizzi a pagina 6



Gli agnolotti allo stufato di collo di manzo (chiamato localmente matamà) si tramandano da generazioni nelle famiglie di Alessandria. La carne viene fatta marinare in una robusta barbera e il sugo di cottura si usa per condire gli agnolotti. Prima di servirli è usanza proporne agli ospiti un primo assaggio immersi nel vino rosso: un omaggio quasi rituale a due monumenti dell'enogastronomia piemontese.

A Natale, invece dei tradizionali agnolotti di stufato molte famiglie alessandrine servono i ravioli in brodo. Più piccoli e delicati, hanno un ripieno di maiale, vitello e pollo che ricorda quello dei cappelletti emiliani. Il brodo, che deve essere di cappone o di gallina vecchia, ben ristretto, si usa sia per cuocerli sia per servirli.







AGNOLOTTI DI NATALE

PER 6 PERSONE
150 g di polpa di maiale -150 g di polpa di vitello - 50 g di petto di pollo o di tacchino - 50 g di salame cotto - 100 g di prosciutto crudo - 100 g di parmigiano grattugiato - 10 g di burro - 1 cucchiaio di olio extravergine d'oliva - 2 uova - noce moscata - sale - pepe - 2 litri di brodo di gallina
per la pasta: 350 g di farina 00 - 3 uova - un pizzico di sale

● **1** Preparate il ripieno. Tagliate le carni a dadi e fatele a rosolare per alcuni minuti in una casseruola con il burro e l'olio. Coprite con un po' di brodo e fate asciugare dolcemente per 30 minuti circa, senza che le carni prendano colore.
● **2** Tritate finemente le carni preparate, aggiungete i salumi e trasferite il composto in una terrina con il parmigiano, le uova, una grattatina di noce moscata e una macinata di pepe. Regolate di sale. Amalgamate con cura il ripieno affinché risulti omogeneo e piuttosto morbido. Se vi piace potete aggiungere un pezzetto di cervella di vitello o di midollo di bue tritato.
● **3** Preparate la pasta come nella ricetta di pag. 49. Suddividetela in più parti e ricavate da ognuna una striscia sottilissima facendola passare più volte nell'apposita macchinetta e riducendo progressivamente lo spazio fra i rulli. Allineate su ciascuna striscia mucchietti di ripieno a circa 1 cm l'uno dall'altro, ripiegate la pasta e saldatela con le dita. Con una rotella dentata rifilate la pasta e poi separate gli agnolotti, che devono essere più piccoli del solito, di circa 2 cm di lato.
● **4** Cuocete gli agnolotti nel brodo di gallina o di cappone. Serviteli con parmigiano grattugiato a parte.

FACILE
● **Preparazione 1 ora e 15 minuti + riposo** ● **Cottura 45 minuti** ● **510 cal/porzione**




L'Alto Adige cerca chi sa riconoscere il profumo del Natale
L'Alto Adige cerca te
Visita i Mercatini Originali dell'Alto Adige
dal 27 novembre al 6 gennaio.

Nell'Alto Monferrato e nell'Appennino monferrino, per apprezzare appieno il sapore degli agnolotti, si usa farli assaggiare sconditi, serviti su un tovagliolo. Vengono chiamati "a culo nudo" perché cosparsi di parmigiano solo sul lato superiore. Monferrino anche il ripieno di arrosto e cervella degli agnolotti di Fubine, una ricetta di metà '800: il sugo di creste di gallo e fegatini ricorda la finanziera piemontese, a base di frattaglie miste.





Teglia e piatto a sinistra: Wedgwood da G.B. Morone. Forchetta Sambonet. Indirizzi a pagina 6

AGNOLOTTI DI FUBINE

PER 8 PERSONE
per il ripieno: 500 g di collo di manzo - 300 g di coppa di maiale fresca - 1/2 cipolla - un pezzo di carota e di sedano - 1 spicchio d'aglio - 1 bicchiere di vino bianco - brodo - succo di limone - 1 cotechino di 300 g - 200 g di cervella - 1/2 cavolo - 3 uova - burro - 100 g di parmigiano grattugiato - 2 cucchiai di pangrattato - rosmarino - sale
per il sugo: 200 g di creste e di bargigli di gallo - 5 fegatini di pollo - 30 g di funghi - 1 spicchio d'aglio - salvia - rosmarino - alloro - 40 g di burro - brodo - farina - sale
per la pasta: 500 g di farina 00 - 3 uova - sale

● **1** Preparate il ripieno. Rosolate le carni in un tegame di coccio con una noce di burro, cipolla, carota e sedano tritati, l'aglio e un rametto di rosmarino legato. Sfumate con il vino, versate un mestolo di brodo e cuocete per 1 ora circa.
● **2** Lessate il cotechino. Scottate in acqua bollente salata e acidulata con il succo di limone la cervella, pelatela e rosolatela in burro spumeggiante. Lessate il cavolo, strizzatelo e rosolatelo nel fondo di doratura della cervella. Tritate il tutto finemente a mano, unite uova, pangrattato e parmigiano; salate e mescolate. Il ripieno deve essere morbido, compatto, non troppo bagnato.
● **3** Preparate gli agnolotti come nella ricetta di pag. 49 e lessateli.
● **4** Lessate creste e bargigli e tagliateli a pezzetti, affettate i fegatini lavati e i funghi puliti. Rosolate il tutto con il burro, 1 foglia di alloro, salvia e rosmarino legati e l'aglio. Cuocete unendo un po' brodo e, alla fine, un cucchiaino di farina. Eliminate gli aromi e fate saltare gli agnolotti nel sugo.

MEDIA
● **Prep. 1 ora e 15 minuti + riposo**
● **Cottura 2 ore** ● **825 cal/porzione**

> segue da pag. 48

Nell'alessandrino i termini agnolotto e raviolo sono una questione geolinguistica. Ricette simili (a base di carne) vengono chiamate con entrambi i nomi. Verso l'Appennino prevale il termine raviolo, sulle colline monferrine e nella piana della Fraschetta, a est di Alessandria, quello di agnolotto. Recentemente si è affermata l'usanza di chiamare ravioli quelli di magro. Le ricette qui presentate sono sensibilmente differenti: siamo convinti che le sole autentiche vengono da una tradizione di famiglia, purché alcuni principi siano salvaguardati.

> segue a pag. 56


Campagna finanziata con il supporto dell'Unione Europea e Hybu Cig Cymru - Meat Promotion Wales (HCC)
ENJOY IT'S FROM EUROPE
Ora di punta in Galles
Qui il tempo scorre così: al ritmo delle stagioni, senza fretta, fra nuove conoscenze e antichi saperi.
Nati e allevati su pascoli estesi e incontaminati, gli agnelli gallesi offrono carni genuine, dal sapore autentico. Garantisce il marchio IGP.
Per ricette, informazioni e notizie visitate www.agnellogallese.eu
È tempo di qualità
WELSH LAMB
Ci trovate anche su facebook.com/agnelloemanzogallese twitter.com/welshlambbeef

Una sfiziosa alternativa di servizio per questi come per altri agnolotti è quella di offrirli fritti come aperitivo. Si dispongono i ravioli confezionati su teli infarinati e, al momento di servire, si friggono nell'olio bollente fino a che sono dorati. La ricetta degli agnolotti casalesi, ripresa dal libro *La cucina monferrina* di Francesco Caire, risale ai primi del Novecento. Delicata, era molto apprezzata dalle famiglie di Casale.





AGNOLOTTI CASALESI

PER 8 PERSONE
1,5 kg di manzo - 300 g di polpa di vitello - 200 g di prosciutto (in una sola fetta) - 1 costola di sedano - 1/2 cipolla - 1 carota - un ciuffo di prezzemolo - 2 spicchi d'aglio - 1/2 cavolo - 20 g di tartufi bianchi (o funghi porcini) - 3 uova - un bicchiere di vino bianco - 1 litro di brodo - 70 g di burro - 4 cucchiai di parmigiano grattugiato - sale - pepe
per la pasta: 300 g di farina 00 - 2 uova - sale

● **1** Preparate il ripieno. Riunite in una casseruola un trito di sedano, carota, cipolla e metà aglio, unite le 2 carni a pezzetti e il prosciutto a listarelle e fateli rosolare con 50 g di burro; sfumate con il vino, salate, pepate e cuocete per circa 1 ora e mezzo.
● **2** Cuocete il cavolo nel brodo e passatelo al mixer con le carni e il loro fondo.
● **3** Tritate il prezzemolo con l'aglio rimasto, soffriggetelo per 2 minuti nel burro rimanente, unite il mix di carne e cavolo, il parmigiano, le uova e i tartufi o i funghi tritati. Mettete da parte circa 1/5 del composto preparato per condire gli agnolotti.
● **4** Preparate la pasta come nella ricetta di pag. 49. Ricavate delle strisce sottili con la macchinetta o il matterello. Appoggiate una striscia su uno stampo zigrinato, disponete su ogni incavo un mucchietto di ripieno, coprite con una seconda sfoglia e premete energicamente con il matterello separando gli agnolotti, che risulteranno festonati su quattro lati. Lessateli e conditeli con il sugo di carne tenuto da parte.

MEDIA
● **Preparazione 1 ora e 15 minuti + riposo** ● **Cottura 2 ore** **560 cal/porzione**

IL NOSTRO CHEF

Grande esperto di cucina piemontese e alessandrina, autori di vari libri di gastronomia, giornalista (cura una rubrica settimanale su La Stampa) e docente per Slow Food, Luigi Bruni coltiva da anni una passione per la pasta ripiena. Al mondo degli agnolotti e dei ravioli ha dedicato un intero libro, *Ricette di sua maestà il raviolo* (Slow Food Editore), con oltre 100 preparazioni tradizionali, storiche o creative. È anche esperto di vini e abile cuoco, come dimostrano i piatti di questo servizio, realizzati da Luigi con classiche ricette della tradizione piemontese, di cui conosce tutti i segreti.



In alto mestolo forato da Atelier Bellinzona. Piatto Wedgwood da G. B. Morone. Indirizzi a pagina 6



Piatto Bitossi Home.
Indirizzi a pagina 6

Questa ricetta proviene dalla Val Curone nell'Alessandrino e testimonia il lavoro nelle risaie della Lomellina e della pianura padana che svolgevano le donne valligiane. I ravioli di riso erano tipici di Carnevale ma sono un piatto adatto a tutte le stagioni. Tradizionalmente venivano conditi con burro e salvia.

RAVIOLI DI RISO

PER 6 PERSONE
200 g di riso (Baldo o Roma) - 1/2 litro di latte - 1 tuorlo - 1 salamino fresco di 200 g - 1/2 mazzetto di maggiorana fresca - noce moscata - sale - pepe per la salsa: 20 g di pinoli - 1 mazzetto di maggiorana - olio extravergine d'oliva per la pasta: 400 g di farina 00 - 3 uova - sale

● **1** Preparate il ripieno. Lessate il riso nel latte con poco sale, fino a che il liquido si addensa e il riso è morbido. Fatelo intiepidire, unite le foglioline della maggiorana tritate, il tuorlo e una grattata di noce moscata; pepate.
● **2** Rosolate il salamino privato del budello, schiacciatelo con una forchetta poi unitelo al ripieno mescolando.
● **3** Preparate la pasta come descritto a pag. 49. Ricavate delle strisce sottili con la macchinetta o il matterello. Appoggiate una striscia su uno stampo zigrinato, disponete su ogni incavo un mucchietto di ripieno, coprite con una seconda sfoglia e premete con il matterello separando gli agnolotti.
● **4** Preparate il condimento con la maggiorana tritata, i pinoli e 6 cucchiai di olio. Lessate i ravioli, conditeli e spolverizzateli di parmigiano.

MEDIA
● **Prep. 1 ora e 15 minuti + riposo**
● **Cottura 40 minuti** ● **585 cal/porzione**

> segue da pag. 53

Che gli agnolotti abbiano un ripieno di carni, qualche verdura, parmigiano, uova e spezie; che la loro farcitura provenga dal fondo di cottura di arrosti e brasati e non da un sugo cotto separatamente. È importante inoltre che la pasta sia tirata molto sottile e che siano allineati su un piano di legno come soldatini disciplinati in fila per dodici ad asciugare. Gli agnolotti non sono piatto di risulta e recupero di avanzi come ritengono alcuni storici della gastronomia: sicuramente si preparano ottimamente con le carni avanzate ma restano un piatto della festa, delle occasioni liete che celebrano il piacere del convivio e ricordano i momenti sereni del passato. Il condimento più adatto e impiegato oggi nasce come fondo di cottura delle carni che compongono il ripieno degli agnolotti, siano esse cucinate intere con poco brodo e vino bianco oppure a spezzatino con abbondanti aromi e vino rosso, per ottenere una salsa più densa e ricca. In ogni caso vi deve essere perfetta armonia fra il sugo prodotto dalla carne in cottura e quella inserita nel ripieno.


Eccola! Dal leader della ceramica
la padella che aspettavi.
Acquista una padella, subito uno sconto del 10%
su un altro prodotto cucina di Kyocera.
Scopri i negozi che aderiscono all'iniziativa
info@home-more.it - tel. 041 959.616
Sconto non applicabile alle padelle e ad altri prodotti in promo.
www.home-more.it
KYOCERA
ishiba


Polly
PROGRES5
Unico in ogni tappa, insieme per tutto il viaggio.
L'UNICO SEGGIOLONE CHE SI TRASFORMA DA SDRAIETTA A RIALZO SEDIA. 5 CONFIGURAZIONI IN 1 PER SEGUIRE TUTTI I SUOI PROGRESSI, DA 0 A 3 ANNI.
Made in Italy
ESCLUSIVO
1
SDRAIETTA
2
SEGGIOLONE
3
PRIMA SEDIA
4
RIALZO SEDIA COMFORT
5
RIALZO SEDIA COMPATTO
OSSERVATORIO
• CHICCO •
BABY RESEARCH CENTER
chicco
dove c'è un bambino
Con il progetto Chicco di Felicità.
Chicco in Italia sostiene Ai.Bi.,
Associazione Amici dei Bambini.
CHICCO.IT

Con le paste ripiene

GLI AGNOLOTTI RICHIEDONO VINI ROSSI NON TANNICI, CAPACI DI RISPETTARE LA SOFFICE CONSISTENZA DI PASTA, RIPIENI, BRODI E SUGO

di Sandro Sangiorgi, a cura di Monica Pilotto

ROSSI INTENSI E VERSATILI

Le paste ripiene sono per il vino una sfida tra le più articolate e appassionanti, proprio in virtù di quella stratificazione di odori e sapori che le accomuna con il liquido odoroso in un vortice di sorprese e di variazioni sul tema. Ciò è dimostrato dall'argomento principale del nostro servizio che richiede uno spazio ampio e ben definito, nel quale s'incontrano le differenti composizioni dei ripieni, la presenza o meno di uova nell'impasto della sfoglia, le dimensioni degli agnolotti e, naturalmente, il sugo che li accompagna. Un'indicazione generale di accostamento alle paste ripiene vuole un vino paziente e sensibile, non c'è bisogno che abbia un tannino astringente, meglio la collaborazione tra acidità e alcol che, sebbene in modo più lento, ha il potere di rilanciare il gusto del cibo rispettando la soffice consistenza dell'insieme. Via libera dunque ai Merlot, ai Montepulciano e ai Cesanese, giusto per dare uno sguardo all'Italia tutta, senza dimenticare i Pinot Noir di Borgogna e i Cabernet Franc della Loira.



FOTO DI ADRIANO BRUSAFERRI

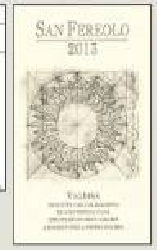
DAL PIEMONTE E IL SUO TERROIR

Se invece entriamo nello specifico piemontese, il ruolo di primo piano spetta alla Barbera, rosso non tannico per eccellenza, capace di sentire vicine tutte le sensazioni, dalla varietà delle carni alla differente densità dei brodi e dei sughi. Il Monferrato, luogo d'elezione per gli agnolotti, mette a disposizione i Casalesi la cui particolarità è un ripieno fragrante, dal sapore delicato, da provare con una Barbera leggiadra o con un bianco generoso. Sono della provincia omonima gli Alessandrini, più intensi dei precedenti sin dalla combinazione tra le carni usate per riempirli e, per questo motivo, meritevoli di una Barbera tortonese, vigorosa e profonda, ideale anche per essere versata nel piatto. Gli agnolotti del plin e quelli di Natale rappresentano la classicità, per questo motivo possiamo scegliere tra una Barbera astigiana matura, una Freisa invecchiata o un aristocratico Nebbiolo delle Langhe. Particolare è infine l'accostamento su quelli di Fubine, caratterizzati da un ripieno e da un sugo in cui sono presenti interiora: scegliamo l'autorevolezza di un Dolcetto, di Ovada o di Dogliani, deciso ma non aggressivo, sapido e lungo nella persistenza.









NEBBIOLO DELLE LANGHE
Produttori del Barbaresco, Barbaresco (CN), 0173 635139; 12 €. Un Nebbiolo leggiadro e accogliente senza perdere il taglio incisivo proprio del terroir di Barbaresco: con due anni di affinamento diventa strepitoso per accompagnare la succosa ricchezza degli agnolotti del Plin e il fervore di quelli di Natale (pag. 49 e pag. 51).

BARBERA MONLEALE
Vigneti Massa, Monleale (AL), 0131 80302; 15 €. Azienda del tortonese impegnata a dare valore alla Barbera: il Monleale è un rosso intenso e versatile, in grado di sposare tutte le versioni degli agnolotti, in particolare quella alessandrina e quella casalese (pag. 50 e pag. 55).

DOLCETTO VALDIBÀ
San Fereolo, Dogliani (CN), 0173 742075; 14 €. Nicoletta Bocca sceglie l'agricoltura biodinamica per dare energia e vitalità alla sua terra; così che il Dolcetto possa esprime spessore emotivo e capacità di evoluzione: il Valdibà affronta senza timori il gusto radicale di ripieno e sugo degli agnolotti di Fubine (pag. 53).

ARCESE BIANCO
Bera Vittorio e Figli, Canelli (AT), 0141 831157; 10 €. Ottenuto con una miscela di varietà insolita per il territorio di Canelli – Cortese, Sauvignon, Vermentino, Arneis e Favorita – questo bianco dai profumi di fiori ed erbe e dalla moderata corposità si misura sull'aromatica fragranza e sulla delicatezza dei ravioli di riso (pag. 56).

Il timballo di maccheroni

IL MITICO PIATTO NAPOLETANO, PROTAGONISTA DELLA TAVOLA DELLE FESTE, NELL'INTERPRETAZIONE ISPIRATA A UN'ANTICA RICETTA

di Miriam Ferrari, foto di Mihele Tabozzi,
in cucina Antonella Pavanello, scelta del vino Sandro Sangiorgi



Tra gli innumerevoli timballi di cui si vanta la cucina napoletana, questo non è certo il più celebre. Ma è sicuramente il più antico, nato ai tempi in cui la cucina doveva fare i conti con la penuria di materie prime. Fino agli ultimi decenni del '700 ai napoletani del popolo bastava poter mettere in tavola un piatto di pasta per soddisfare l'appetito, e i maccheroni erano il loro formato prediletto: si accontentavano di mangiarli in bianco, molto al dente ("vierdi vierdi", si diceva, ossia duri come frutti acerbi), poco sgocciolati dall'acqua di cottura e conditi

> *segue a pag. 62*


1


2


3


4

LA PREPARAZIONE

INGREDIENTI PER 4-6 PERSONE

400 g di maccheroni rigati - 200 g di regaglie di pollo (cuoricini, fegatini e ventrigli) - 100 g di salsiccia - 30 g di funghi porcini secchi - 500 g di polpa di pomodoro - 250 g di mozzarella - 1/2 cipolla - 1 spicchio d'aglio - pangrattato - 60 g di parmigiano reggiano grattugiato - 50 g circa di burro + quello per lo stampo - sale - pepe

● **1** Ammorbidite i funghi secchi in acqua tiepida; pulite e tagliate a pezzetti le regaglie (eliminate accuratamente il fiele dai fegatini). Tagliate la mozzarella a dadini. ● **2** In una casseruola fate fondere il burro, unite l'aglio e la cipolla tritati e lasciateli soffriggere a fuoco basso senza farli colorire. ● **3** Aggiungete al soffritto le regaglie e mescolate velocemente, poi unite la salsiccia spellata e sminuzzata e i funghi lavati e strizzati. Salate, pepate, mescolate ancora e lasciate cuocere per alcuni minuti. ● **4** Aggiungete la polpa di pomodoro, coprite il recipiente e proseguite la cottura per circa mezz'ora a fuoco moderato. ● **5** Lessate in abbondante acqua salata i maccheroni e scolateli molto al dente; raccoglieteli in una terrina, conditeli con il ragù e lasciateli intiepidire. ● **6** Unite alla pasta la mozzarella e il formaggio grattugiato e mescolate. ● **7** Imburrate e spolverizzate di pangrattato il fondo e i bordi di uno stampo da timballo a pareti alte. ● **8** Riempite lo stampo con i maccheroni conditi, livellateli e cospargete anche la superficie di pangrattato. Passate il timballo in forno preriscaldato a 180° per circa 30 minuti. Per evitare che si secchi troppo, a metà cottura copritelo con un foglio di alluminio. A fine cottura sfornatelo, lasciatelo riposare per una decina di minuti, quindi sformatelo delicatamente su un piatto da portata e portatelo in tavola.


5


6


7


8

> *segue da pag. 60*

semplicemente con un po' di pepe, pecorino o caciocavallo e un filo d'olio d'oliva. Mentre ricchi e nobili, che potevano permettersi di condirli con burro, zucchero, cannella e altre spezie, al tempo molto preziose, li lasciavano cuocere anche per un paio di ore per consumarli scotti, questo fino a quando il nobile gastronomo napoletano Ippolito Cavalcanti Duca di Buonvicino, nel suo volume "Cucina teorica-pratica", sanciva ufficialmente la regola della cottura al dente.

Entra in gioco il ragù

Con il tempo la mitica sapienza gastronomica del popolo napoletano inventò il ragù, rendendo più appetibile anche un semplice piatto di maccheroni che, cotti come Dio comanda, si arricchirono di regaglie o altre carni povere ma saporite e in seguito del pomodoro, fino ai primo dell' '800 poco apprezzato. Conditi abbondantemente si mangiavano così, oppure si pressavano in uno stampo a pareti alte e si passavano in forno. Nasceva così il timballo, o timpano (ossia "tamburo", dalla sua tradizionale forma pressoché cilindrica). Già gustoso e ricco nella sua formula più semplice, il timballo si dimostrò presto un piatto molto versatile, adatto a essere arricchito con molti altri ingredienti, come mozzarella, salsiccia e funghi secchi, ma anche piselli, prosciutto, polpettine e quant'altro detta la fantasia del cuoco; o addirittura "incamiciato" in pasta frolla, prima di essere infornato per il tempo necessario a compattarsi. Un piatto coreografico perfetto per un giorno di festa.

BERE GIUSTO

Questa versione di timballo non contempla l'involucro di pasta frolla, tale aspetto modifica la sostanza della ricetta cosicché il vino non si ritrova un'ulteriore componente da "pulire"; d'altro canto però, la presenza del ragù continua a rappresentare una succulenta base per spendere l'energia di un rosso come l'Aglianico Beneventano dell'azienda Podere Veneri Vecchio, nella quale convivono un tannino deciso, sgrassante, e un'intensa partecipazione gustativa che governa la mineralità dei fegatini e condivide l'autunnale vena tartufata.





LA PAROLA ALL'ESPERTA

Risponde alle nostre curiosità Giorgia Chiatto della scuola Cucinamica di Napoli. Esperta in food styling e appassionata di storia della cucina, ha recentemente pubblicato il libro "Vincenzo Corrado, Il Cuoco galante"(ed. Malvarosa), che ha vinto il "Gourmand Cookbooks Awards" come miglior libro italiano nella categoria storica.

C'è un tipo di salsiccia tipica napoletana per rendere più gustoso il condimento del timballo?
La "cervellatina", una salsiccia dalla caratteristica forma sottile e allungata e dalla pasta molto saporita.

Cosa consiglia per ottimizzare la cottura delle regaglie ed evitare che diventino dure?
Fuoco vivo nella fase iniziale e cottura dolce poi. Suggerisco inoltre di sfumare con un buon vino bianco o Marsala, anche se la ricetta classica non la prevede: il ragù diventa più profumato.

I maccheroni si possono sostituire con altri tipi di pasta? Vanno bene anche formati di pasta lunga, come vermicelli o tagliatelle, ma rigorosamente di semola di grano duro.

Le lezioni di Scuolamica prevedono il timballo?
Lo presentiamo nella sua formula più antica nel ciclo di lezioni sulla cucina storica del '700 napoletano, in una versione più ricca e creativa nelle lezioni dedicate a "Timpani & Timballi".

I SUGGERIMENTI DI SALE&PEPE

Vi segnaliamo alcuni ristoranti che propongono, tra le tante specialità, anche questo piatto.

RISTORANTE PIZZERIA DA ETTORE
Via Santa Lucia 56, Napoli, tel 081 7640498
Schietta tradizione napoletana in questo tipico locale storico. Alle immancabili pizze e fritturine di pesce da manuale, si aggiungono tanti altri piatti di tradizione partenopea, compreso un eccellente timballo, preparato su prenotazione o in occasione delle serate a tema che si svolgono una volta alla settimana.

VERITAS RESTAURANT
Corso Vittorio Emanuele 141, Napoli, tel. 081 660585
Accogliente ristorante con una forte impronta territoriale. Materie prime locali di alta qualità e tanta tradizione stemperata dalla creatività dello chef che rivisita in chiave innovativa i piatti più poveri e storici della cucina napoletana, come il timballo, solo su prenotazione.

RISTORANTE TIMPANI E TEMPURA
Vico Della Quercia 17, Napoli, tel. 081 5512280
Questo ristorante, situato nel cuore della città vecchia, nei Quartieri Spagnoli, può essere definito una "bottega culinaria": affacciato sulla via, una delle sue principali caratteristiche è infatti quella di servire cibi che possano essere consumati anche per strada. Tra questi, i timballi, o timpàni, della tradizione napoletana. Le proposte sono tante e comprendono anche un timballo di magro, preparato sistemando in piccoli stampi linguine condite con olive, capperi, acciughe e pecorino.



Per gli inviti di Natale è piacevole affiancare ai piatti tradizionali qualche proposta esotica e il Salmone Norvegese sarà il tuo alleato per stupire gli amici. Gli appassionati di sashimi saranno deliziati dal filetto crudo accompagnato da una salsa a base di soia, aglio, lime e spezie. Per i gusti più "classici" puoi preparare una tartare al coltello con asparagi, succo d'arancia e sesamo. O una marinata di Salmone Norvegese con puntarelle, pompelmo rosa e sale affumicato. Prepara con calma il tuo menu: sul sito trovi più di cento proposte con foto e spiegazioni.



Un solo nome per il crudo di pesce sicuro

Lo sapevi? Tra tutte le specie ittiche, il Salmone Norvegese può essere mangiato crudo senza necessità di essere abbattuto, come ha affermato il Parlamento europeo nel regolamento n. 853/2004. Via quindi a ricette sane e leggere, che mantengono intatti i principi nutritivi.

Controlli severi

In Norvegia ogni allevamento è rigorosamente tenuto sotto controllo tramite un programma di ispezioni regolari e analisi di laboratorio, per tutto il ciclo della vita degli esemplari.



Grande apporto nutritivo

Il Salmone Norvegese è ricco di proteine, minerali, vitamine A, D e B12 e acidi grassi polinsaturi Omega3, preziosi per la protezione dell'organismo e la prevenzione.

www.pescenorvegese.it

Trovi tante ricette per ogni occasione (gourmet, benessere, bambini, finger food, sushi...), i consigli degli Ambassador Norge e la Norge Academy per imparare a preparare ogni tipo di pesce.

NORGE. PESCI DALLA NORVEGIA

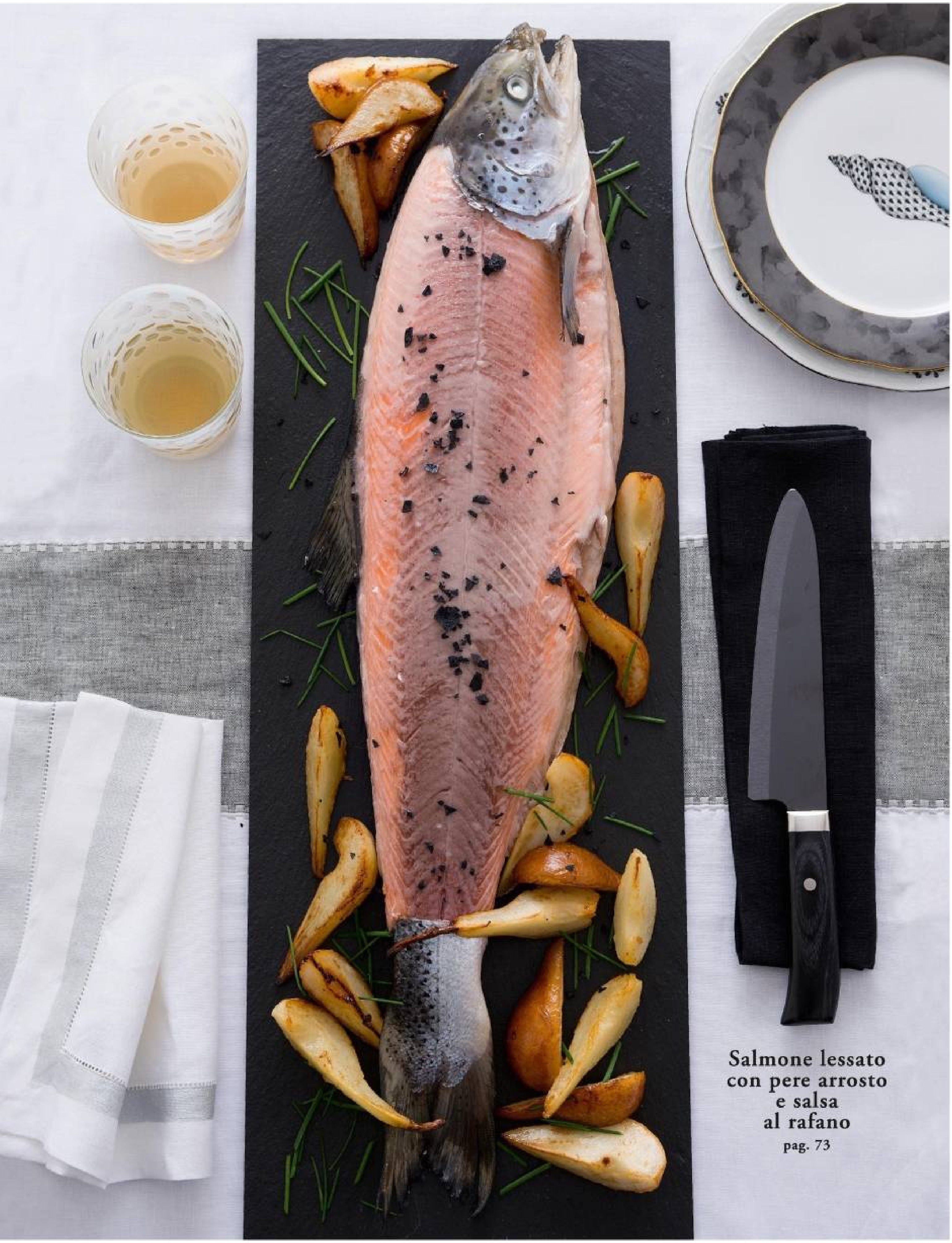


PESCI extralarge

SONO SALMONI, DENTICI, ROMBI. E POI CODE DI PESCATRICE, BRANZINI. OMBRINE. TUTTI ESEMPLARI CHE ARRIVANO BEN OLTRE IL CHILO E CHE IN CUCINA, ESALTATI CON ABBINAMENTI DELICATI, CREANO RISULTATI STUPEFACENTI

a cura di Daniela Falsitta,
ricette di Claudia Compagni,
foto di Luca Colombo/Studio XL
styling di Patrizia Cantoni

Nella foto a destra: tessuti di Marina C, posate e bicchieri bianchi di Walter Pisati, piatti di Jasper Conran ed Herend distr. B Morone, coltello lama nera di Kyocera di Sorma. A pagina 6



Salmone lessato con pere arrosto e salsa al rafano

pag. 73



Dentice al cartoccio con radicchio

pag. 73

In queste foto: tessuti Emporio Tessile, tovaglioli Marina C, decorazioni Wedgwood, grattugia Sorma, piatto Maino, scatoletta e bicchieri B Morone. Indirizzi a pagina 6



Rombo con carciofi e pinoli al timo
pag. 73



pag. 74



Piatti J & V, tovagliolo Marina C, posate Walter Pisati, tessuto Silva, carta Zara Home. A sinistra: piatto Wedgwood, tessuto Silva, tovaglioli Marina C, portaposate J&V, bicchiere di Waterford. Indirizzi a pagina 6

Arrosto di pescatrice con lardo, porri, albicocche
pag. 74


WALD
domus vivendi
SAPORE & BENESSERE
IL PIACERE DI
CUCINARE SANO
TUTTI I GIORNI.



Piatto LSA in vendita da Maino, americana e tovagliolo Marina C, coppette in vetro di Lobmayr da B Morone. Indirizzi a pagina 6

Branzino alla lattuga con tartufo nero

pag. 74

BERE GIUSTO

Per individuare il vino con cui accompagnare questi piatti è bene seguire il principio della fibra dei pesci. I sapori principali di ciascuna ricetta, che risultano in equilibrio tra loro, non impongono scelte particolari. In compenso, per la sostanza e la grassezza di pescatrice e salmone, sarà indicata la voluttuosa acidità di un Sauvignon dell'Alto Adige; mentre la tenerezza di branzino e rombo evoca l'equilibrio di un Soave. Infine la maggiore sapidità di dentice e ombrina richiede la lunghezza di un Greco di Tufo.


Miele
Il modo più gustoso di mangiare sano
FORNO A VAPORE MIELE PER UNA COTTURA SEMPLICE, SANA E SAPORITA
Scopri quanto può essere gustosa una sana alimentazione!
Grazie al forno a vapore Miele cucini le tue ricette preferite esaltando i sapori, i colori e le proprietà nutritive di ogni pietanza.
"La salute inizia a tavola. Io ho scelto un'alimentazione genuina, valorizzata dalla miglior cottura, quella a vapore, ideale per cucinare ricette gustose e, al contempo, ricche di tanta buona salute."
MARCO BIANCHI
Divulgatore scientifico per la Fondazione Umberto Veronesi
www.marcoincucina.it



SALMONE LESSATO CON PERE ARROSTO E SALSA AL RAFANO

PER 8 PERSONE
1 salmone da 3 kg pulito e squamato - 6 pere Kaiser - 3 dl di vino bianco - 3 carote - 1 porro - 1 limone non trattato - 2 costole di sedano - 1 mazzetto di prezzemolo - 4 rametti di timo - 3 rametti di dragoncello - 40 g di rafano fresco - 150 g di panna acida - 40 g di burro - sale - sale nero di Cipro - pepe nero in grani

● **1** Versate il vino e 4 litri d'acqua in una grossa pesciera, unite il sedano a pezzi, il porro privato della radice e della parte verde delle foglie, la scorza di limone prelevata con un pelapatate, le carote pelate e tagliate a pezzetti, i gambi del prezzemolo legati con le altre erbe aromatiche e un cucchiaino di grani di pepe.
● **2** Portate a ebollizione, unite un cucchiaio di sale, coprite la pesciera e cuocete il fumetto su fiamma bassa per 30 minuti. Lasciatelo intiepidire e unite il salmone. Cuocetelo per 45 minuti da quando il fumetto inizia a fremere. Lasciate raffreddare il pesce nel suo brodo, scolatelo, eliminate la pelle e trasferitelo sul piatto da portata.
● **3** Pelate il rafano, grattugiatelo fine e mescolatelo alla panna. Lavate le pere, pelatene la metà, eliminate il torsolo e riducetele in 6 spicchi, mettendole man mano in acqua e succo di limone. Scolatele, asciugatele e cuocetele in una grossa padella con il burro, per 4-5 minuti fino a che diventano morbide e dorate. Disponetele intorno al salmone, cospargete quest'ultimo con il sale di Cipro e servite.

FACILE
● **Preparazione 20 minuti ● Cottura 90 minuti ● 780 cal/porzione**



DENTICE AL CARTOCCIO CON RADICCHIO

PER 4 PERSONE
1 dentice da 2 kg pulito e squamato - 2 cespi di radicchio di Treviso - 2 scalogni - 1 bicchiere di vino bianco - 1 uovo - 40 g di parmigiano grattugiato - 40 g di pangrattato - 10 filetti di acciughe sott'olio - 50 g di burro - sale - pepe

● **1** Riducete 3 filetti di acciughe a striscioline sottili. Tagliate anche il radicchio a striscioline, lavatelo e asciugatelo. Sbucciate uno scalogno e tagliatelo a fettine sottili, lasciatelo stufare con 10 g di burro e un mestolino d'acqua, unite il radicchio e una presa di sale e cuocetelo per 5-6 minuti fino a che l'acqua di vegetazione sarà del tutto evaporata.
● **2** Sciogliete 10 g di burro, unite il pangrattato, tostatelo e lasciatelo raffreddare. Mescolatelo con l'uovo, il radicchio, una presa di sale, il parmigiano e una macinata di pepe. Lavate il dentice, asciugatelo, praticate 4-5 incisioni sui due lati e disponete all'interno di ognuna una strisciolina di acciuga. Farcitelo con il mix preparato e disponetelo in un foglio di carta da forno con il vino bianco. Salate e chiudete il cartoccio.
● **3** Infornate il pesce a 200° per circa 50 minuti. Sbucciate lo scalogno rimasto, tagliatelo a fettine sottilissime e stufatelo in un padellino con il burro rimasto fino a che inizierà a dorare. Levate il padellino dal fuoco, unite le acciughe rimaste e mescolate con un cucchiaio di legno fino a che si sono sciolte. Lasciate riposare il dentice per 5 minuti, aprite il cartoccio e versatevi sopra la salsa di acciughe ben calda.

FACILE
● **Preparazione 25 minuti ● Cottura 75 minuti ● 365 cal/porzione**



ROMBO CON CARCIOFI E PINOLI AL TIMO

PER 4 PERSONE
2 rombi da circa 1 kg l'uno puliti - 6 carciofi - 50 g di pinoli - 1 limone - 1 bicchiere di vino bianco - 3 rametti di timo - 40 g di burro - sale - pepe nero

● **1** Pulite i carciofi, eliminate le punte, il gambo e le foglie esterne, tagliate via i 2/3 delle foglie, tagliateli a metà ed eliminate il fieno. Tagliateli a fettine sottili e, man mano che sono pronti, metteteli in acqua acidulata con il succo di limone.
● **2** Sciogliete il burro in una padella antiaderente, unite i pinoli e dopo 2-3 minuti anche i carciofi scolati e asciugati. Regolate di sale e cuoceteli coperti per 7-8 minuti. Portate a ebollizione in una grossa padella 4 dita di acqua, unite una presa di sale e scottate i rombi, uno alla volta, per 5 minuti. Scolateli e lasciateli intiepidire.
● **3** Eliminate la pelle scura, insaporiteli con un pizzico di sale e una macinata di pepe e trasferiteli in due teglie rivestite con carta da forno. Copriteli con i carciofi, i pinoli e il loro fondo di cottura; cospargeteli con le foglioline di timo, versatevi intorno il vino e cuoceteli in forno preriscaldato a 180° coperti per 10 minuti e scoperti per altri 15.

FACILE
● **Preparazione 20 minuti ● Cottura 45 minuti ● 200 cal/porzione**



OMBRINA ALLO SPUMANTE CON FINOCCHIETTO E KUMQUAT

PER 4 PERSONE
1 ombrina pulita e squamata da 2 kg - 40 g di finocchietto selvatico - 500 g di patate viola - 200 g di kumquat - 2 dl di spumante - olio extravergine di oliva - sale

● **1** Sbucciate le patate, lavatele, tagliatele a fette di circa mezzo cm di spessore, trasferitele in una casseruola con acqua fredda e cuocetele per 5 minuti dall'inizio dell'ebollizione. Scolatele delicatamente, disponetele intorno al pesce e salatele.
● **2** Sciacquate il pesce sotto l'acqua corrente e asciugatelo con carta da cucina. Salatelo internamente e farcitelo con il finocchietto tagliato a pezzetti. Trasferitelo in una teglia rivestita con carta da forno.
● **3** Lavate i kumquat, scottateli per 2 minuti in acqua in ebollizione, scolateli, lasciateli intiepidire, tagliateli a metà e mescolateli delicatamente con le patate. Condite tutti gli ingredienti con 5-6 cucchiai d'olio, versate lo spumante sul pesce e cuocete in forno preriscaldato a 200° per circa 45 minuti. Lasciate riposare tutto per 5 minuti nella teglia e, infine, trasferite sul piatto da portata.

FACILE
● **Preparazione 20 minuti** ● **Cottura 60 minuti** ● **320 cal/porzione**



ARROSTO DI PESCATRICE CON LARDO, PORRI, ALBICOCCHE

PER 4 PERSONE
800 g di coda di pescatrice - 50 g di albicocche secche -100 g di castagne lessate - un porro - un mazzetto di prezzemolo - 100 g di lardo a fette - un bicchiere di vino bianco - mezzo bicchierino di Cognac - olio di arachide - 20 g di burro - sale - pepe nero

● **1** Eliminate la cartilagine centrale dalla coda di pescatrice senza staccare i due filetti. Mondate il porro, eliminate la base e la parte verde delle foglie, tagliate un tronchetto di 10 cm e tenetelo da parte, riducete la parte rimanente a fettine.
● **2** Tagliate le albicocche secche a metà e spezzettate le castagne. Sciogliete il burro in una padella, unite il porro a fettine e lasciatelo stufare dolcemente per 5 minuti. Aggiungete le albicocche e le castagne, regolate di sale e pepe, bagnatele con il Cognac e cuocetele per 5 minuti. Unite una manciata di prezzemolo tritato e fate raffreddare.
● **3** Disponete le fette di lardo su un foglio di carta da forno in modo da ottenere un rettangolo della stessa larghezza della pescatrice, ponetevi sopra quest'ultima e farcitela con il composto preparato. Richiudetela, conditela con una presa di sale e una macinata di pepe e avvolgetela nel lardo. Legatela e cuocetela in forno preriscaldato a 180° con il vino bianco, per circa 40 minuti. Tagliate il porro rimasto a julienne, friggetelo in olio di arachide ben caldo fino a quando inizia a dorare, scolatelo su carta assorbente, salatelo, disponetelo sulla pescatrice e servite.

MEDIA
● **Preparazione 15 minuti** ● **Cottura 60 minuti** ● **235 cal/porzione**



BRANZINO ALLA LATTUGA CON TARTUFO NERO

PER 4 PERSONE
1 branzino da 3 kg squamato e privato della lisca - 300 g di lattuga romana - 40 g di mollica - 30 g di tartufo nero - 1 limone non trattato - 1 uovo - 40 g di pancetta tesa - vino bianco - 1 bicchierino di Vermouth dry - 200 g di panna acida - 40 g di burro - sale - pepe

● **1** Lavate, asciugate e salate internamente il branzino. Tenete da parte 12 foglie di lattuga e tagliate le rimanenti a striscioline, lavatele e asciugatele. Pulite il tartufo, tritatene metà. Grattugiate la scorza del limone.
● **2** Tritate la pancetta, lasciatela soffriggere in una grossa padella con 10 g di burro, unite la lattuga e una presa di sale e cuocete finché l'acqua sarà evaporata. Unite il tartufo tritato e la scorza, mescolate e spegnete.
● **3** Tritate la mollica di pane grossolanamente, mescolatela all'uovo, a una presa di sale, a una macinata di pepe e farcite il branzino. Scottate le foglie di lattuga in acqua bollente salata per 30 secondi, quindi sistematele su carta da forno in modo da formare un rettangolo lungo circa 40 cm.
● **4** Disponetevi sopra il branzino e arrotolatelo nelle foglie. Trasferitelo con la carta su una teglia, unitevi un bicchiere di vino, il burro rimasto e infornate a 200° per un'ora. Mettete il pesce su un piatto e cospargetelo con il tartufo rimasto a lamelle. Unite il fondo di cottura al Vermouth, fate bollire, aggiungete la panna acida, salate e utilizzate questa salsa per accompagnare il pesce.

MEDIA
● **Preparazione 20 minuti** ● **Cottura 70 minuti** ● **310 cal/porzione**



fior fiore il meglio della cultura gastronomica

Prodotti di grande qualità, lavorazioni artigianali, ricette originali: è l'esclusiva selezione di eccellenze che Coop porta ogni giorno sulla vostra tavola.

Fiorfiore è l'esclusiva linea di specialità gastronomiche a marchio Coop frutto di un profondo lavoro di "scouting" e selezione di autentici tesori gastronomici italiani e di specialità dal mondo. Dai condimenti ai salumi, dalle conserve ai formaggi, dalle specialità dolci al salato. Ecco allora che prodotti unici di alta qualità provenienti da territori vocati, le varietà migliori, i tagli più nobili, le ricette della tradizione ed il meglio delle nuove tendenze alimentari, sono finalmente alla portata di tutti: perchè tutti possono fare un'esperienza gastronomica unica e indimenticabile.

fiorfiore coop

Sua eccellenza l'olio extra vergine di oliva.



Dalla Liguria alla Puglia, dalle produzioni dell'Italia centrale a quelle insulari, Fiorfiore ha selezionato i migliori frantoi e produttori di olio extra vergine, che con passione portano avanti una tradizione millenaria che tutto il mondo ci invidia. Scegliere l'extra vergine, o gli extra vergine, per la vostra tavola sarà solo questione di gusto: si va dal gusto delicato dell'olio ligure 100% Taggiasca – perfetto con le verdure -, a quello fruttato con note di mandorla e carciofo del Toscano IGP ; dal gusto intenso del "non" filtrato italiano 100%, al sapore marcato e fruttato del "nuovo raccolto" per finire con le DOP: il fruttato intenso di Umbria Colli Martani DOP, il leggero piccante di Terra di Bari DOP, il vellutato del siciliano Val di Mazara DOP. Tutti provenienti da frantoi selezionati.







L'ARTE CONSERVIERA ITALIANA.

Lo facevano le nonne, per offrirci tutto l'anno i sapori dell'orto. Oggi lo fa Coop, con la selezione Fiorfiore delle migliori conserve a base di verdure, con lavorazioni artigianali e nel rispetto delle tradizioni regionali. Direttamente dalla "Puglia Imperiale", dove vengono coltivati e lavorati a crudo, potrete gustare i Carciofi Crudi che conservano il sapore "fresco" dell'ortaggio appena raccolto. Da una ricetta che richiama le tradizioni sarde, invece, i palati più esigenti potranno gustare i pomodorini secchi farciti a mano con pecorino sardo DOP, mandorle e peperoncino.

La maga dei formaggi

AGITU IDEO GUDETA HA PORTATO NELLA NOSTRA CUCINA I FORMAGGI PRODOTTI CON IL LATTE DELLE SUE CAPRE "FELICI", CON I GIUSTI ABBINAMENTI PER ESALTARNE IL SAPORE

di Miriam Ferrari, foto di Michele Tabozzi

La storia di Agitu ha dell'incredibile: partita a soli 18 anni da Addis Abeba, con una borsa di studio, ha studiato sociologia a Roma per poi spostarsi a Rovereto, dove ha fatto mille lavori per mantenersi, tornando spesso in Africa per aiutare i contadini della zona di Mojo. Ma in seguito alle minacce governative per aver partecipato a una manifestazione contro le multinazionali che acquistavano terreni agricoli a danno delle popolazioni locali, ora non può più farlo, pena l'arresto. È l'inizio di una nuova vita: in Trentino trova una zona esposta al sole a Valle San Felice, in Val di Gresta, e avvia l'azienda agricola La Capra Felice. Il nome dice tutto della filosofia della coraggiosa etiope che accudisce le sue capre con amore e le fa pascolare in prati incontaminati dove abbondano le salutari erbe di montagna. La sua giornata comincia il mattino presto, quando sale in valle e le richiama munita semplicemente di un bastoncino e una paletta. Le capre riconoscono il suono e accorrono per la mungitura, che Agitu fa a mano. Il suo gregge cresce: oggi le capre sono una settantina, molte di razza Mochena, a rischio di estinzione. Nel piccolo caseificio artigianale il latte è trasformato, da crudo, in formaggio biologico prodotto con caglio vegetale: un inno alla natura che le ha meritato il Premio Resistenza Casearia di Cheese Slow Food 2015. Lacaprafelice.com; tel 333 3802553, anche per ordini di prodotti.













LA CREMA DI ZUCCA

1 Tagliate una piccola zucca mantovana a fette, togliendo semi e filamenti, quindi eliminate la buccia. 2 Sistemate le fette su una placca da forno e infornate a 180° per 15-20 minuti, finché sono morbide; oppure cuocetele a vapore. 3 Raccogliete la zucca cotta in una ciotola, aggiungete 2-3 cucchiai di miele e frullate il tutto fino a ottenere una crema densa e omogenea. In un vasetto di vetro ben chiuso si conserva in frigo a 4° per circa una settimana.







Formaggi a pasta dura

I formaggi di Agitu sono tutti preparati con latte da erba, ossia ottenuto da animali alimentati al pascolo, ricco di benefiche sostanze antiossidanti.

1 Val di Gresta. Molto profumato, cambia sapore e profumo stagione per stagione in base alla vegetazione. Ha pasta dura e crosta fiorita, carattere deciso, gusto gradevole profumato ma non piccante.
Stagionatura: 2 mesi in caneva, antica grotta sotterranea.
Abbinamento consigliato: crema di zucca (vedi a lato)
2 Erborinato. Preparato con inoculo di muffa nobile, ossia commestibile, alla fine risulta un formaggio di sapore piuttosto piccante. Stagionatura: 2 mesi.
Abbinamento consigliato: miele di tarassaco
3 Stravecchio. Fatto con la fermentazione acida, ha crosta dura e sapore molto deciso. Stagionatura: 2 anni.
Abbinamento consigliato: confettura di mirtilli
4 Caciotta stagionata: pasta dura e crosta fiorita.
Stagionatura: 2 mesi. Sapore deciso un po' piccante
Abbinamento consigliato: confettura di mele

Formaggi a pasta morbida

1 Robiola in camicia. Si chiama così perché sulla crosta si forma uno strato di muffa bianca, commestibile. Stagionatura 30 giorni.
Abbinamento consigliato: confettura di fragole o cotogne
2 Morbidosa. Pasta molto morbida dal sapore deciso piccante. Stagionatura 2 mesi.
Abbinamento consigliato: pesto con le erbe del pascolo
3 Primo sale. Formaggio molto fresco dal sapore delicato e profumato. Stagionatura massimo 5 giorni.
Abbinamento consigliato: tartufo nero grattugiato
4 Ricotta. Si prepara con il siero ottenuto dopo la lavorazione del formaggio. Quella di capra è particolarmente cremosa. Abbinamento consigliato: peperoncini sott'olio
5 Caciotta fresca in fiore. Si prepara con l'aggiunta dei fiori di stagione commestibili di montagna.
Sapore delicato. Stagionatura 15 giorni.
Abbinamento consigliato: radicchio in agrodolce
6 Robiola fresca. Pasta cremosa, sapore acidulo, è pronta in soli 2 giorni. Ottima anche per condire la pasta.
Abbinamento consigliato: erbe e fiori di montagna.









6

COME PRESENTARE LA ROBIOLA FRESCA
Formate con le mani delle palline grosse come noci, passatene alcune in un trito di erba cipollina, altre in fiori di montagna essiccati (per esempio calendula, fiordaliso, lavanda) e sistematele su piccoli vassoi di legno, alternando i colori.





1



2



3



4



5

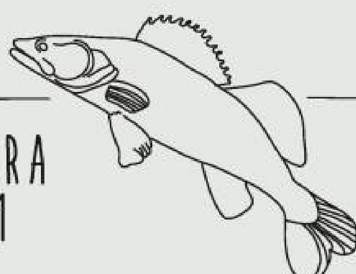


IL VAPORE INTELLIGENTE

Da Neff l'innovativo forno che coniuga sapore e benessere



Più che una tendenza è una vera evidenza: alimentarsi in modo sano è fondamentale per mantenersi in salute. E per il benessere in cucina non c'è nulla di più indicato della cottura a vapore perché non altera i nutrienti dei cibi (vitamine e proteine) assicurandone i benefici; inoltre, non avendo bisogno di alcun condimento, i cibi risultano privi di grassi. E il piacere della tavola? Con l'innovativo forno VarioSteam® di Neff, gli appassionati di cucina possono scegliere se aggiungere un tocco di vapore durante la cottura. Farlo è semplicissimo: basta riempire d'acqua l'apposito contenitore integrato nel cruscotto comandi e scegliere uno dei tre livelli di vapore indicati sul display. Oppure, utilizzare una delle funzioni preimpostate di cottura scegliendo tra CircoTherm®, Riscaldamento superiore/inferiore, Termogrill e funzione Pane e Pizza: VarioSteam® si attiva automaticamente e regola in modo autonomo l'intensità del vapore. Un arrosto tenero e succulento, patate sempre croccanti, una pagnotta appena dorata o ben abbrustolita? Con VarioSteam® il risultato lo decidi tu e, comunque, sarà sempre un risultato perfetto!



I VANTAGGI DELLA COTTURA CON IL FORNO VARIOSTEAM

I cibi hanno un aspetto appetitoso: gli alimenti acquistano colore e non variano il loro volume. Le pietanze hanno l'esterno croccante e l'interno morbido: gli alimenti non si seccano. Il tutto con tempi ridotti del 35% rispetto alle cotture tradizionali.





LUNEDÌ 14 DICEMBRE
dalle ore 17:00
Neff ti invita agli showcooking,
gratuiti e aperti a tutti,
alla Scuola di Cucina di
Sale&Pepe c/o Ca'puccino
Piazza Diaz 5, Milano.
Per prenotarti chiama il numero
02 75423300

NEFF
APPASSIONATI DI CUCINA DAL 1877

Contorni da incorniciare

COSÌ BELLI CHE SEMBRANO USCITI DA UN QUADRO, SONO PREPARATI CON LE VERDURE DELL'ORTO INVERNALE. CHE MIXATE TRA LORO CON SENSIBILITÀ D'ARTISTA RIVELANO ANCHE UNA SPECIALE BONTÀ

a cura Daniela Falsitta, ricette di Antonella Pavanello, foto di Francesca Moscheni, styling Francesca Salvemini





BISTECCHE DI CAVOLFIORE GRATINATE CON GREMOLATA MEDITERRANEA

PER 6 PERSONE
1 cavolfiore bianco - 1 cavolfiore verde - 1 cavolfiore giallo - 1 cavolfiore violetto - 40 g di parmigiano reggiano grattugiato - 6 filetti di alici sott'olio - 2 cucchiai di olive taggiasche snocciolate - 2 cucchiai di pinoli - 12 mezzi pomodorini semisecchi sott'olio - 1 ciuffo di prezzemolo - olio extravergine d'oliva - sale - pepe nero di mulinello

1 Accendete il forno a 200°. Eliminate le foglie esterne dei cavolfiori, lavateli lasciandoli interi e asciugateli. Metteteli in piedi sul piano di lavoro e, tagliandoli in verticale, ricavate dalla parte centrale di ognuno 2 grosse fette di 1 cm abbondante di spessore. Allineatele su una grossa teglia rivestita di carta da forno, ungetele con un filo d'olio, conditele con sale e pepe e infornatele per 25 minuti. Estraete la teglia, spolverizzate le fette di cavolfiore con il parmigiano e rimettetele in forno per altri 10 minuti.

2 Pulite e tritate il prezzemolo. Tostate i pinoli in una padella priva di condimento per 2 o 3 minuti. Sformate il cavolfiore e trasferitelo su un grosso piatto da portata sovrapponendo leggermente le fette. Conditelo con i filetti di alici, i pomodorini semisecchi, le olive e i pinoli tostati. Spolverizzate con il prezzemolo, una macinata di pepe e servite.

FACILE Preparazione 40 minuti • Cottura 40 minuti • 145 cal/persone

Sottopiatto argento Argenteria Dabbene, piatti Bitossi Home.
A sinistra: cache-pot e vassoio Ebay, carta da parati Silva Tessuti
Indirizzi a pagina 6



PADELLATA DI MELE, CAROTE E CIPOLLE AGLI AROMI

PER 6 PERSONE
2 mele Pink Lady o Ambrosia - 2 grosse cipolle di Voghera - 10 carotine novelle - 50 g di burro - 20 foglioline di salvia - 2 foglie di alloro - 1 rametto di rosmarino - sale - pepe

1 Lavate bene le carote senza pelarle, mettetele in una larga padella coperte d'acqua a filo, salate, portate a ebollizione e lasciatele cuocere per 7/8 minuti a pentola coperta. Nel frattempo lavate le mele senza sbucciarle e tagliatele in 8 spicchi ciascuna. Sbucciate le cipolle e tagliatele in 10/12 spicchi ciascuna. Scolate le carotine.
2 Nella stessa padella fate fondere il burro con le foglie di salvia, l'alloro e il rosmarino. Appena sarà sciolto, unite le carote; rigiratele nel condimento e, dopo un paio di minuti, unite le cipolle. Mescolate bene e dopo 2 o 3 minuti unite anche le mele. Regolate di sale, pepate e fate saltare le verdure a fuoco vivace per altri 3 o 4 minuti finché saranno leggermente dorate. Togliete dal fuoco, trasferite le verdure su un piatto da portata e servite.

FACILE • Preparazione 10 minuti • Cottura 20 minuti • 110 cal/porzione

ZUCCA E CAVOLETTI DI BRUXELLES ARROSTO CON CRANBERRY E VINAIGRETTE ALLA SENAPE

PER 6 PERSONE
per la vinaigrette: 2 cucchiai di senape di Digione - 2 cucchiai di aceto di riso - 4 cucchiai di olio extravergine d'oliva - sale - pepe
800 g di polpa di zucca Butternut - 400 g di cavoletti di Bruxelles - 25 g di cranberry secchi (mirtilli rossi) - 4 cucchiai di olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Accendete il forno a 200°. Tagliate la zucca a pezzetti di 2,5/3 cm. Lavate i cavoletti di Bruxelles, pareggiate il fondo eliminando un pezzetto di radice e tagliateli a metà. Distribuite le verdure su una teglia rivestita di carta da forno, conditele con l'olio, sale e pepe e mescolatele con le mani per distribuire uniformemente il condimento. Cercate di posizionare i cavoletti con la parte tagliata verso il basso e infornate per 25 minuti circa mescolandoli una o due volte durante la cottura. Mettete i cranberry a bagno nell'acqua fredda per 10 minuti; scolateli e uniteli alle verdure 5 minuti prima del termine di cottura.
● **2** Preparate la vinaigrette: mescolate la senape con l'olio, l'aceto, un pizzico di sale e pepe. Diluite la salsa con 30 ml circa di acqua fredda mescolando con una frusta fino a ottenere una consistenza fluida. Quando le verdure saranno cotte toglietele dal forno, trasferitele su un piatto da portata e servitele calde o tiepide accompagnate dalla vinaigrette.

FACILE ● **Preparazione 20 minuti** ● **Cottura 25 minuti** ● **150 cal/porzione**



Piatto con filo oro Zara Home, salsiera Argenteria Dabbene, calici Bitossi Home. A sinistra: piatto ovale, cucchiaio e ciotola in vetro Zara Home. Indirizzi a pagina 6



Piatti AbitoQui, posate Argenteria Dabbene. Indirizzi a pagina 6

RADICCHIO E INDIVIA GLASSATI ALL'ARANCIA CON MELAGRANA

PER 6 PERSONE
4 cucchiai di olio extravergine d'oliva - 4 cespi di indivia belga - 4 cespi di radicchio tardivo - 3 arance - 2 cucchiai di miele - 4 cucchiai di zucchero di canna - 4 cucchiai di chicchi di melagrana - sale - pepe

● **1** Spremete un'arancia. Pelate al vivo gli spicchi delle altre due, spremete con le mani le membrane rimaste in modo da ricavare altro succo e unitelo a quello già spremuto. Lavate l'indivia intera, asciugatela e tagliatela in quarti. Lavate anche il radicchio, sgocciolatelo bene e tagliate ogni cespo a metà o in quarti, a seconda delle dimensioni, senza togliere la radice.
● **2** Scaldate l'olio in una larga padella antiaderente dal fondo spesso e doratevi l'indivia e il radicchio per uno o due minuti finché risulteranno cotti al dente; regolate di sale, pepate e togliete le verdure dalla padella. Versate nella padella stessa il succo d'arancia con il miele e lo zucchero, portate a ebollizione e fate ridurre la salsa finché otterrete una consistenza densa e sciropposa.
● **3** Unite gli spicchi di arancia pelati al vivo, mescolate, alzate la fiamma e rimettete le verdure in padella rigirandole brevemente nella salsa per farle leggermente caramellare. Trasferitele su un piatto e guarnitele con i chicchi di melagrana.

FACILE ● **Preparazione 20 minuti** ● **Cottura 10 minuti** ● **115 cal/porzione**



UN PIATTO UNICO DAL GUSTO AVVOLGENTE. CON IN PIÙ PROTEINE AD ALTO VALORE BIOLOGICO, VITAMINE E CALCIO. GRAZIE, GRANA PADANO!

Pappardelle d'inverno

Un piatto di pasta che scalda il cuore, abbinando con raffinata semplicità verdura e formaggio. Il sapore morbido del porro è l'assoluto protagonista, impreziosito dal Grana Padano DOP, usato più come "spezia" che come ingrediente, grazie alla scelta della stagionatura RISERVA.

Seguici su:

granapadano.it

PAPPARDELLE AI PORRI E GRANA PADANO DOP

INGREDIENTI

PER 4 PERSONE:

- 300 g di pappardelle
- 4 porri sottili e teneri
- 4 rametti di timo
- ½ dl di olio extravergine di oliva
- 2 dl di panna fresca al 20% di grasso
- 40 g di burro
- 60 g di scaglie di Grana Padano DOP RISERVA
- sale fino
- pepe bianco

PREPARAZIONE:

Sfogliate il timo. Pulite i porri e tagliate a julienne la parte bianca e tenera, fino a ridurla in striscioline. Fate appassire i porri con l'olio per 4 o 5 minuti circa. Salate e pepate a piacere. Bagnate con un bicchiere di acqua e poca panna, poi cuocete per 10 minuti circa, sino a rendere la verdura morbida e ben cotta. Fate cuocere la pasta in abbondante acqua bollente e salata; scolatela mantenendola molto umida. Condite con la salsa di porri e aromatizzate con il timo. Completate con le scaglie di Grana Padano DOP RISERVA servite subito.



PADELLATA DI RAPE, RAVANELLI, FINOCCHI E SCALOGNI CARAMELLATI ALL'ACETO ROSSO

PER 6 PERSONE
4 piccole rape di Chioggia - 12 ravanelli - 2 finocchi - 6 piccoli scalogni - 40 g di burro - 100 ml di aceto rosso - 2 cucchiai di zucchero - sale - pepe

● **1** Sbucciate le rape, lavatele e tagliatele in quattro spicchi. Mondate e lavate i ravanelli, tagliate a metà quelli più grossi e lasciate interi quelli piccoli. Mondate i finocchi tenendo da parte le barbine, tagliateli in 4 o 5 spicchi, lavateli e sgocciolateli bene. Sbucciate gli scalogni.
● **2** Fate fondere il burro in una larga padella, unite tutte le verdure e fatele rosolare dolcemente per 2 o 3 minuti finché cominciano a dorare. Regolate di sale e pepate, unite 100 ml di acqua, l'aceto e lo zucchero e proseguite la cottura a pentola coperta e fiamma moderata per 8/9 minuti o finché le verdure saranno cotte al dente.
● **3** Scoprite la padella, alzate la fiamma e proseguite la cottura per altri 2 o 3 minuti finché il fondo di cottura si sarà ridotto assumendo una consistenza sciropposa e le verdure inizieranno a caramellarsi. Regolate di sale e pepate, spolverizzate con le barbine di finocchio tenute da parte e servite la padellata, possibilmente per accompagnare un bollito misto.

FACILE ● **Preparazione 10 minuti** ● **Cottura 15 minuti** ● **100 cal/porzione**

Vassoio, alzata e posate Argenteria Dabbene, bicchieri Bitossi Home, alzatina con cucchiaio di Giovanni Scafuro. Indirizzi a pagina 6

PIROFILA DI PATATE, CARCIOFI E PORRI CON PANCETTA AFFUMICATA E TIMO

PER 8 PERSONE
8 patate - 4 carciofi - 2 porri - 1 limone - 100 g di pancetta affumicata a cubetti - 1 mazzetto di timo - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Accendete il forno a 180°. Ungete d'olio una pirofila. Sbucciate le patate, lavatele e tagliatele a fettine di 2 mm tenendole vicine. Appoggiate le patate affettate in verticale nella pirofila. Pulite i porri eliminando la radice, le foglie esterne più dure e quasi tutta la parte verde. Lavateli bene, tagliateli a fette di 5 mm e disponeteli nella pirofila alternati alle patate. Ungete le verdure con un filo d'olio, conditele con sale e pepe, coprite la pirofila con un foglio di alluminio e infornate per 45 minuti.
● **2** Pulite i cariofi eliminando le foglie esterne più dure, le punte e la barba interna. Tagliateli a spicchi e metteteli in una ciotola con acqua acidulata con succo di limone. Scolateli, tuffateli per 2 minuti in acqua bollente salata e scolateli di nuovo. Rosolate la pancetta in padella con 2 cucchiai di olio per un paio di minuti. Estraete la pirofila dal forno, eliminate l'alluminio. Unite i carciofi a spicchi inserendoli tra le patate e i porri, versate su tutto la pancetta con il suo fondo di cottura, spolverizzate con metà del timo e infornate per altri 30 minuti. Togliete la pirofila dal forno, spolverizzate col timo rimasto e servite.

FACILE ● Preparazione 30 minuti ● Cottura 80 minuti ● 165 cal/persona



Pirofila di Villeroy & Boch, sottopentola Bitossi Home, cucchiaio Zara Home. Indirizzi a pagina 6



CON BISCUITS MARCATO PREPARARE I BISCOTTI IN CASA, CON GLI INGREDIENTI CHE VUOI, È FACILISSIMO!

I biscotti fai da te!

Da oggi biscotti autarchici per tutti! Non solo per risparmiare ma soprattutto per offrire ai tuoi figli, o alle tue amiche, prodotti sani di cui conosci tutti gli ingredienti, perché li hai scelti personalmente! Biscuits Marcato è la pratica macchina per creare in casa deliziosi biscotti direttamente sulla teglia da forno per poi decorarli a piacere. Grazie alla forma ergonomica è facilissima da utilizzare: basta riempirla con l'impasto e scegliere una delle 20 trafile in dotazione per ottenere la forma desiderata. Biscuits Marcato è in lega di alluminio anodizzato, non rilascia alcuna traccia nell'impasto ed è garantita 10 anni. È disponibile nelle colorazioni rame, argento, nero, rosso, blu, verde, rosa e nella edizione limitata insieme al preparato per biscotti Molino Rossetto.



Biscotti Pan di Zenzero
(Ricetta di Paola Ferro - Il Cucchiaio Magico)

Ingredienti

• 300 gr di farina 00 Molino Rossetto • 150 gr zucchero • 150 gr burro a pomata (a temperatura ambiente) • 1 uovo + 1 tuorlo • 1 cucchiaino di lievito per dolci • 1 cucchiaino di zenzero in polvere • 5 gr di cannella in polvere • 5 gr di chiodi di garofano in polvere • 1 bustina di vanillina • un pizzico di sale • buccia di arancia grattugiata

Preparazione

Mescolate tutti gli ingredienti in una ciotola e lasciate riposare l'impasto per un'ora. Inserite l'impasto nel cilindro di Biscuits Marcato e scegliete la trafila desiderata. Appoggiate la macchina sulla placca da forno leggermente imburrata e premete la leva verso il basso, alzate la macchina e continuate l'operazione fino ad esaurimento dell'impasto.
Infornate a 180° per 12 minuti.
Servite i biscotti accompagnati da crema al mascarpone.

MARCATO

IS MADE IN ITALY

Disponibile nei migliori negozi di casalinghi. Per ulteriori informazioni: **www.marcato.it**



Cavoli d'inverno

È IL GRANDE MOMENTO DELLE VARIETÀ A FOGLIA, IN QUESTA STAGIONE PARTICOLARMENTE CROCCANTI E SAPORITE

di Miriam Ferrari, in cucina Livia Sala, foto di Maurizio Lodi, styling di Laura Cereda



VARIETÀ A SCELTA

- **1** Cavolo cappuccio rosso: le foglie sono rosse tendenti al viola.
- **2** Cavolo cappuccio bianco: ha foglie, lisce e leggermente cerose, di colore verde biancastro
- **3** Cavolo verza: ha foglie grinzose, quelle esterne di un verde più intenso.
- **4** Cavolo cinese: il cespo ha forma oblunga, le foglie sono bianche alla base, per sfumare nel verde chiaro.

I GESTI GIUSTI PER TAGLIARE UN CAVOLO...

- **1** Dividetelo a metà, quindi incidete il torsolo con un taglio a V ed eliminatelo.
- **2** Per cuocerlo in padella: appoggiate mezzo cavolo sul tagliere e tagliatelo a fette alte 2-3 cm, quindi "disfatele" tra le dita in modo da ottenere delle larghe fettucce.
- **3** Per servirlo in insalata: sovrapponete 3-4 foglie, arrotolatele insieme e riducetele a fettine sottili.





...E PER PREPARARE LA VERZA ALLA FARCITURA

- **1** Per farcirla intera: eliminate le foglie più dure, aprite il cespo allargandolo bene e staccate il cuore centrale. Potrete utilizzarlo per arricchire il ripieno.
- **2** Per preparare gli involtini: scottate le foglie in acqua bollente o a vapore per ammorbidirle.
- **3** Eliminate la nervatura centrale, farcitele con il ripieno scelto, arrotolatele, e legatele.





VALIGINI DI CAVOLO CINESE

● **1** Staccate 8 foglie da un cavolo cinese di circa 600 g e tagliate le altre a listarelle. Fate rosolare 2 cipollotti, 1 carota e 1 cuore di sedano a fettine in 3 cucchiai di olio, unite le listarelle di cavolo, mescolate, bagnate con uno spruzzo di sherry e lasciatelo evaporare. Aggiungete 150 g di riso Basmati, fatelo rosolare e portatelo a cottura unendo man mano il brodo bollente necessario.

● **2** Scottate le foglie di cavolo intere in acqua bollente, farcitele con il riso, formate degli involtini e legateli. Cuoceteli a vapore per 10-15 minuti.

NIDI DI PATATE NELLA VERZA

● **1** Lessate 8 foglie di verza tenere in acqua bollente salata, tritatene 4 e insaporitele in un soffritto di scalogno e olio. Lessate 4 patate medie e scolatele al dente, tagliate una calottina, scavatele e mescolate la polpa ottenuta con 200 g di salsiccia, la verza tritata, 4 cucchiai di grana, 1 uovo, sale e pepe; riempite le patate.

● **2** Avvolgete ogni patata in una foglia di verza lessata, mettete i "nidi" su una placca unta di olio, conditeli con un filo di olio, sale, pepe e passate in forno a 180° per 10-15 minuti.









CAVOLO MARINATO CON LE MELE

● **1** Tagliate a listarelle uno spicchio di cavolo bianco e uno spicchio rosso (in tutto circa 500 g), raccoglietele in una terrina, unite 1/2 bicchiere di vino rosso e 1/2 di aceto, 2 chiodi di garofano, cannella e alloro; lasciatele macerare per 12 ore.

● **2** Fate soffriggere 1 cipolla affettata con 50 g di burro, aggiungete le listarelle di cavolo con la marinata, salate, coprite e lasciate cuocere per circa 1 ora, mescolando spesso. Qualche minuto prima di togliere dal fuoco aggiungete 2 mele a dadini e spolverizzate con un cucchiaino di zucchero.

LE DOSI SONO PER 4 PERSONE

RIPIENI MILLEGUSTI

Qualche idea per farcire le foglie di verza e involtini di gusti diversi.

CON CARNE E SALSICCIA. Mescolate 200 g di carne di vitello macinata, 100 g di salsiccia, la mollica di un panino bagnata nel latte, 1 uovo, una manciata di grana, sale

CON UVETTA E PINOLI. Tostate in poco burro 100 g di riso e cuocetelo unendo brodo caldo come per fare un risotto; alla fine aggiungete un pizzico di zafferano, una manciata di uvetta e un cucchiaio di pinoli.

CON IL PANE. Frullate 250 g di pane integrale con aglio, prezzemolo, grana, sale, pepe e poco latte; incorporate 2 uova e un cucchiaino di senape.

CON L'ARROSTO. Tritate 400 g di arrosto avanzato con 50 g di salame, aglio, prezzemolo, grana e poco brodo. Amalgamatevi un uovo.





NEL PROSSIMO NUMERO: I FINOCCHI

Tacchino e cappone piatto forte

SCENOGRAFICI, CONVIVIALI E SUCCULENTI I NOBILI VOLATILI SI ESIBISCONO NEI PRANZI DI FESTA

a cura di Monica Pilotto, ricette di Livia Sala, foto di Michele Tabozzi, styling di Studio Salaris, scelta del vino di Sandro Sangiorgi

Si narra che nel 1570 protagonista del sontuoso banchetto di nozze tra il re di Francia Carlo IX ed Elisabetta d'Asburgo fu proprio un grosso tacchino del quale il re gustò l'ala sinistra, considerata un boccone prelibato.
Dalle tavole principesche a quelle delle feste, tacchino e cappone rimangono le incontrastate star del pranzo di Natale. Secondo l'Artusi:"Il tacchino si può cucinare in tutti i modi: a lesso, in umido, in gratella e arrosto; la carne della femmina è più gentile di quella del maschio". Il cappone, invece, è un gallo castrato dalle carni più grasse e compatte: ottimo bollito e servito con una buona mostarda o, come nei banchetti rinascimentali, arrosto accompagnato da frutta.



Piatto da portata Virginia Casa, posate carne Nella Longari, calice LSA, candelabri e casetta porta lumino Coin Casa, casetta con tetto inclinato Corrado Corradi, tovaglia Society Limonta. Indirizzi a pagina 6

TACCHINELLA AL FORNO CON RIPIENO AL PANETTONE

PER 8 PERSONE
1 tacchinella da 3 kg - 250 g di panettone - 300 g di macinata di vitello - 50 g di parmigiano grattugiato - 1 uovo - 100 g di pancetta - 1 rametto di salvia - noce moscata - 400 g di scalogni - 200 g di ribes - foglie di alloro - 1 bicchierino di brandy - 100 ml di brodo - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Lavate bene e asciugate la tacchinella. Tagliate il panettone a dadini, raccoglieteli in una terrina e incorporate la carne macinata, l'uovo, il parmigiano, qualche fogliolina di salvia tritata, un pizzico di noce moscata, sale e pepe. Amalgamate gli ingredienti con le mani fino a ottenere un composto omogeneo.
● **2** Salate e pepate l'interno della tacchinella e introducetevi il ripieno spingendolo bene fino in fondo con un cucchiaio; cucite l'apertura con ago e filo da cucina, quindi sistemate la tacchinella in una teglia o su una placca e irroratela con un filo di olio.
● **3** Salate anche esternamente la tacchinella e copritela con fettine sottili di pancetta; bagnate con il brandy, trasferitela in forno già caldo a 200° e cuocetela per 30 minuti circa. Quindi eliminate le fettine di pancetta, aggiungete gli scalogni sbucciati interi o tagliati a metà, se molto grossi, e qualche foglia di alloro; proseguite la cottura per 1 ora bagnando di tanto in tanto il tacchino con un po' di fondo di cottura, aggiungendo poco brodo caldo se necessario. Infine unite i grappoli di ribes, rigirandoli un po' nel fondo, e cuocete per altri 15 minuti. Tagliatelo e servitelo a pezzi con il ripieno a parte, affettato e accompagnato dagli scalogni e dal ribes.

FACILE ● **Preparazione 30 minuti** ● **Cottura 1 ora e 45 minuti** ● **630 cal/porzione**





Cappone arrosto al miele e Armagnac con rape e uva, pag. 104

Pirofila Emile Henry, tovagliolo a pois C&C, tovaglietta americana Society Limonta, lanterne ramate Madame Gioia e Coin Casa. A destra, piatto Laboratorio Paravicini, calice Zara Home. Indirizzi a pagina 6



Piccole pie di tacchino e carciofi al mandarino,
pag. 104



MERINGATA DI MIRTILLI
Ingredienti per 6 persone:
300 g di Zefiro,
3 albumi,
½ litro di panna fresca,
150 g di mirtilli,
1 bustina di vanillina
1) Montate gli albumi con Zefiro per 5/6 minuti a velocità medio alta.
Con il composto ottenuto formate 2 dischi, spalmandolo con un cucchiaio su di una teglia foderata con carta da forno.
2) Infornate a 120° e cuocete per 45 minuti circa. Spegnete il forno e lasciate raffreddare.
Nel frattempo montate la panna a neve ben ferma con la vanillina.
3) Una volta raffreddati, disponete un disco di meringa sul fondo di una tortiera a cerniera e ricoprite con la panna montata, unite metà dei mirtilli e lisciate la superficie con una spatola.
Sbriciolate il secondo disco e disponetelo sulla panna.
4) Passate in freezer per almeno mezz'ora per indurire il dolce, sformatelo aprendo la cerniera e servite su di un piatto guarnendo con i mirtilli.
5) Spolverizzate con 1 cucchiaino di Zefiro e servite.
CIOCCOLATINI DI MOU AI LAMPONI
Ingredienti per 20 cioccolatini:
300 g di Zefiro di Canna,
150 ml di panna fresca
100g di lamponi
100 g di cioccolato fondente
1) Frullate i lamponi e passateli con un colino da tè, aiutandovi con un cucchiaio per estrarre bene tutta la polpa eliminando i semi.
2) In un pentolino antiaderente disponete Zefiro di Canna, la panna e la crema di lamponi.
3) Cuocete a fuoco medio, mescolando in continuazione: prima comincerà a bollire la panna, poi poco a poco, addensando la preparazione, comincerà a colorarsi lo zucchero.
Una volta ben densa la preparazione, tra circa 10 minuti, versate in uno stampino rettangolare, preferibilmente in silicone, o in uno stampo per dolci precedentemente imburrato.
4) Passate in freezer per raffreddare completamente e rapidamente, sformate dallo stampo su un tagliere e tagliate in 20 cubetti con un coltello.
5) Fondete il cioccolato a bagnomaria o al microonde e, con una forchettina, intingete i cubetti nel cioccolato lasciando un lato scoperto.
6) Disponete su un pezzo di carta da forno e passate in frigorifero per raffreddare completamente.
Lezioni di Zefiro
ZEFIRO, LO ZUCCHERO CHE FA IL DOLCE!
Il segreto di un dolce eccellente sta nella selezione degli ingredienti a partire dalle cose più semplici.
Zefiro di Eridania grazie ai suoi cristalli fini si unisce velocemente all'impasto, creando composti delicati e soffici, e si fonde perfettamente nella morbida texture delle creme.
Prova la novità Zefiro di canna, l'unico zucchero finissimo di pura canna, che si presta perfettamente alla preparazione dei dolci e dessert.
Con Zefiro, ogni giorno una ricetta speciale!
Segui Eridania su:
e scopri il nostro blog
www.chiacchieredolci.it
Prova la NOVITÀ Zefiro di Canna
Eridania
Zefiro
Incredibilmente fine, immediatamente solubile
100% Italiano
Zefiro di Canna

BOLLITO DI CAPPONE CON RADICCHIO E MOSTARDA DI MELINE SELVATICHE

PER 4 PERSONE

1 cappone da 2 kg - 1 gambo di sedano - 1 cipolla - 1 carota - 2 spicchi di aglio - 3 cespi di radicchio trevigiano - 1 ciuffo di salvia - 1 rametto di mirto - alloro - chiodi di garofano - 20 g di burro - olio extravergine d'oliva - cannella in polvere - sale - pepe in grani
per la mostarda: 500 g di meline selvatiche - 250 g zucchero - 1/2 limone - 6 gocce di essenza di senape

● **1** Preparate la mostarda una settimana prima: tagliate a spicchi le meline, copritele con lo zucchero e il limone a pezzettini e lasciate riposare 12 ore; portate a ebollizione solo il liquido con lo zucchero, quindi versatelo nuovamente sulle meline e lasciate riposare 24 ore. Ripetete 2 volte l'operazione, infine fate sobbollire tutto per 10 minuti, aggiungete l'essenza di senape e chiudete in un barattolo.
Lasciate riposare almeno un paio di giorni prima di consumare.
● **2** Fiammeggiate il cappone e lavatelo per eliminare eventuali tracce di peluria.
Immergete il cappone in una grossa pentola di acqua salata in ebollizione con carota, cipolla e sedano a pezzi, 1 spicchio d'aglio, 2 foglie di alloro, 2 chiodi di garofano, qualche grano di pepe, 1 pugnetto di sale e lasciate sobbollire per 2 ore.
Toglietelo dal fuoco e lasciatelo riposare un po' nel brodo prima di scolarlo.
● **3** Nel frattempo lavate e tagliate a spicchi il radicchio, rosolatelo con due cucchiai d'olio in un tegame insieme al burro, l'aglio rimasto pestato, qualche fogliolina di salvia e di mirto; salate, pepate e profumate con un pizzico di cannella. Dividete il cappone a pezzi e servitelo con il radicchio e la mostarda.

MEDIA ● **Preparazione 15 minuti + riposo** ● **Cottura 2 ore**
● **390 cal/porzione**



Piatto Nella Longari, posate Bitossi Home, piattino Mercatino Penelope, tovaglia Society Limonta. Indirizzi a pagina 6

TERRINA DI TACCHINO CON ZUCCA E MOSTARDA

PER 8 PERSONE
750 g di fesa di tacchino - 200 g di panna acida - 3 uova - 250 g di zucca già pulita - 250 g di fegatini - 40 g di mostarda cremonese sgocciolata - 75 g di pancetta tesa - noce moscata - 25 g di burro + quello per lo stampo - 1 ciuffo di salvia - alchechengi - sale - pepe

● **1** Tagliate la zucca a dadini e rosolatela con metà del burro, un pizzico di sale e di pepe. Pulite i fegatini, tagliateli a pezzetti, rosolateli con il resto del burro e qualche foglia di salvia, salateli e pepateli.
● **2** Tagliate a pezzi anche 500 g di fesa di tacchino e raccoglietela nel mixer con le uova, la panna acida, un pizzico di sale e di pepe e una grattata di noce moscata: azionate l'apparecchio e lavorate gli ingredienti fino a ottenere un composto abbastanza omogeneo (unite un po' di latte se fate fatica a frullare). Incorporate la zucca, i fegatini, il tacchino tenuto da parte tagliato a cubetti e la mostarda a pezzettini.
● **3** Imburrate uno stampo a cassetta da 22 cm e rivestitelo con della carta da forno; qundi riempitelo con il composto. Coprite la superficie della terrina con le fettine di pancetta e cuocete nel forno preriscaldato a 170° per 45 minuti. Coprite con la pellicola e lasciate riposare la terrina una decina di minuti prima di estrarla dallo stampo e affettare. Decorate con degli alchechengi.

FACILE ● **Preparazione 40 minuti** ● **Cottura 45 minuti** ● **290 cal/porzione**



Piatto da portata Mercatino Penelope, tagliere in legno Zara Home, tovaglia Society Limonta. Indirizzi a pagina 6



antiaderenti di 10 cm per lato. Riempite le basi con il composto di tacchino e carciofi, quindi rifinite la superficie con un intreccio di striscioline di pasta. Sigillate i bordi premendo delicatamente. Disponete le pie nella parte bassa del forno già caldo a 180° e cuocete per 30 minuti.

MEDIA ● **Preparazione 1 ora + riposo** ● **Cottura 45 minuti** ● **660 cal/porzione**





PICCOLE PIE DI TACCHINO E CARCIOFI AL MANDARINO

PER 4 PERSONE
300 g di tacchino arrosto -220 g di farina + quella per la lavorazione - 1 uovo - 120 g di burro - 1 cucchiaino di zucchero di canna - 2 cucchiai di vino bianco - 2 carciofi - 200 ml di latte - noce moscata - 80 g di Emmentaler - 1 spicchio di aglio - 1 mazzetto di timo - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Raccogliete nel mixer 200 g di farina, 100 g di burro freddo a pezzettini, l'uovo leggermente sbattuto con il vino, un pizzico di sale, lo zucchero e una generosa macinata di pepe: azionate l'apparecchio fino a che gli ingredienti inizieranno a formare un composto a briciole; trasferitelo sul piano infarinato e lavoratelo velocemente con le mani. Formate una palla, appiattitela un po', avvolgetela nella pellicola e fatela riposare in frigorifero per 1 ora.
● **2** Sciogliete il burro rimasto in un pentolino, tostatevi la farina rimasta, unite il latte caldo poco alla volta, mescolando in continuazione; salate, pepate e profumate con la noce moscata; cuocete a fiamma dolce finché la besciamella sarà liscia e densa.
● **3** Mondate i carciofi, eliminate il fieno, tagliateli a fettine sottili e rosolateli in padella per 15 minuti con un filo d'olio, l'aglio schiacciato, qualche rametto di timo e 1 pizzico di sale. Sfilettate il tacchino e incorporatelo alla besciamella; unite i carciofi (eliminate l'aglio) e il formaggio a dadini.
● **4** Stendete con il mattarello, sul piano di lavoro infarinato, la pasta brisée a uno spessore di 3 mm e foderate 4 stampini quadrati

CAPPONE ARROSTITO AL MIELE E ARMAGNAC CON RAPE E UVA

PER 8 PERSONE
1 cappone di 2,5 kg circa - 60 g di miele - 1 bicchierino di Armagnac - 2 rametti di rosmarino - 2 spicchi di aglio - 4 rape - 300 g di acini di uva - burro per la teglia - olio extravergine d'oliva - sale - pepe in grani

● **1** Fiammeggiate il cappone per eliminare le piumette e sciacquatelo per togliere l'eventuale peluria rimasta. Per sgrassarlo parzialmente, immergetelo in acqua salata in leggera ebollizione ed estraetelo dopo 4-5 minuti. Quindi farcite il cappone con 1 rametto di rosmarino, un pizzico di pepe e di sale.
● **2** Sistemate il cappone in una teglia e spennellatelo con un mix di Armagnac, miele, olio, aglio e pepe pestati, sale e qualche ciuffetto di rosmarino. Trasferitelo nel forno già caldo a 180° e cuocetelo per un paio di ore, bagnando di tanto in tanto la superficie con il fondo di cottura; se dovesse prendere troppo colore, copritelo con un foglio di alluminio.
● **3** Verso metà cottura aggiungete le rape tagliate a spicchietti e sbollentate per un paio di minuti in acqua bollente salata. A 15 minuti dal termine della cottura aggiungete anche gli acini di uva, rigirandoli bene insieme alle rape nel fondo di cottura. Servitelo in tavola intero circondato dagli acini d'uva e dalle rape.

FACILE ● **Preparazione 25 minuti** ● **Cottura 2 ore** ● **250 cal/porzione**

BERE GIUSTO

L'originalità degli ingredienti determina la scelta del vino molto più del tessuto semplice e del sapore neutro delle carni. La terrina e il pie richiedono la sensibilità e la partecipazione di un Merlot del Collio; per custodire il gusto del panettone, e fonderlo col ripieno, ci vuole la stoffa vellutata di un Rossese di Dolceacqua; l'intonazione dolce del cappone arrosto vive grazie a un Nobile di Montepulciano, l'equilibrio amaricante del lesso apre a un Nebbiolo del Roero.



Fantasie di pane

CON GOLOSE FARCITURE E PREZIOSI DECORI AROMATICI, CORONE, ALBERELLI E STELLE, SOFFICI E FRAGRANTI, DIVENTANO ORIGINALI CENTROTAVOLA NATALIZI. BELLI DA VEDERE E BUONI DA MANGIARE

a cura Alessandro Gnocchi, ricette di Antonella Pavanello,
foto di Francesca Moscheni, styling di Francesca Salvemini



Piatto Nella Longari, coltello 100fa, tovagliolo Madame Gioia Home. Nell'altra pagina, piatto La Rinascente, piatto da portata Nella Longari, coltello 100fa, lettere in legno Viridea, alberello Essent'ial.
Indirizzi a pagina 6



Alberello di panini al burro,

pag. 111

Vassoio Zanetto, canovaccio Madame Gioia Home, stelline decorative Viridea.
Nell'altra pagina: in alto, tagliere e piatto da portata Royal Doulton, tovagliolo Nella Longari, paletta Jannelli&Volpi, portalumino Virdidea; in basso, runner Madame Gioia Home, bigliettini Jannelli&Volpi, fiocchi di neve Essent'ial, piattini, vasetti e scritta Giovelab.
Indirizzi a pagina 6



GIRANDOLE DI FESTA

PER 8 PERSONE (4 GIRANDOLE)
1 kg di preparato per pane tipo ciabatta - 2 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva - farina - burro per le teglie

● **1** Versate il preparato in una ciotola, unite l'olio, 7,2 dl di acqua tiepida e impastate per 15 minuti, fino a ottenere un composto liscio, elastico e omogeneo. Coprite l'impasto e fatelo lievitare per 30 minuti in un luogo tiepido.
● **2** Dividete l'impasto lievitato in 4 parti, anche di dimensioni diverse, formate 4 lunghi cilindri, chiudeteli ad anello e trasferiteli su una o più teglie rivestite di carta da forno imburrata. Infarinate i pani, copriteli e lasciateli lievitare in un luogo tiepido per 45 minuti.
● **3** Con un paio di forbici, praticate nei bordi degli anelli di pasta una serie di tagli distanti circa 2-3 cm uno dall'altro; separate bene ogni frangia ottenuta e inclinatele tutte lateralmente in modo da creare un effetto girandola. Trasferite i pani nella parte bassa del forno e cuoceteli a 220° per circa 25 minuti, finché risulteranno gonfi e dorati. Sfornateli, fateli raffreddare su una griglia o su un tagliere e serviteli. Si conservano per circa 3 giorni.

FACILE
● **Preparazione 20 minuti + la lievitazione** ● **Cottura 25 minuti** ● **445 cal/porzione**



PANE AL FORMAGGIO AROMATICO

PER 8 PERSONE
450 g di farina 00 - 1 bustina di lievito di birra secco (7 g) - 1 cucchiaio di miele - olio extravergine d'oliva - 200 g di formaggio cheddar a fette - 50 g di burro - 1 cucchiaio di erbe miste tritate - 1 spicchio d'aglio - semi di sesamo - 1 cucchiaino di sale

● **1** Mettete in una ciotola 2,4 dl d'acqua tiepida, il lievito e il miele, mescolateli e fateli riposare 5 minuti. Unite il sale e la farina all'acqua con il lievito. Impastate gli ingredienti poi trasferiteli sul piano di lavoro e continuate per 15 minuti. Trasferite l'impasto in una ciotola unta d'olio, copritelo e fate lievitare per 1 ora.
● **2** Fate fondere il burro con l'aglio e le erbe. Riprendete l'impasto, lavoratelo brevemente e stendetelo in un rettangolo di 1 cm di spessore. Spennellatelo con 2/3 del burro fuso filtrato e farcitelo con il cheddar. Arrotolate la pasta partendo dal lato lungo e trasferitela su una teglia.
● **3** Con un coltello, tagliate il pane a fette di 4 cm, lasciando le fette attaccate alla base per metà; poi spostatele una a destra e una a sinistra in modo da scomporre il pane. Coprite e fate lievitare al caldo per circa 30 minuti.
● **4** Riscaldate il forno a 200° e mettete una teglia piena d'acqua sul fondo. Spennellate il pane col burro rimasto e spolverizzatelo con i semi di sesamo. Portate la temperatura a 180° e infornate il pane per 30 minuti. Servitelo tiepido.

FACILE
● **Preparazione 50 minuti + la lievitazione**
● **Cottura 30 minuti** ● **380 cal/persona**



FIORI AI SEMI DI NIGELLA

PER 8 PERSONE
675 g di farina 00 + quella per la lavorazione - 125 g di amido di mais - 1 cubetto di lievito di birra fresco (25 g) - 0,9 dl d'olio di semi di girasole - 2 cucchiai di zucchero - 3 uova - 4 cucchiai di latte - semi di nigella - 2 cucchiaini di sale

• **1** Sbriciolate il lievito in una ciotola e mescolatelo con 3,3 dl di acqua tiepida e lo zucchero; fate riposare per 10 minuti poi unite 2 uova sbattute, l'olio, la farina, l'amido di mais, il sale e impastate gli ingredienti prima nella ciotola e poi sul piano di lavoro. Lavorate l'impasto per 10-15 minuti, finché sarà elastico e omogeneo, poi trasferitelo in una ciotola, copritelo con un canovaccio e fatelo riposare in un luogo tiepido per 1 ora abbondante, finché avrà raddoppiato il volume.
• **2** Riprendete la pasta lievitata, dividetela in 8 pezzi, anche di dimensioni diverse e, sul piano di lavoro infarinato, stendete la pasta in lunghe strisce della larghezza di circa 4 cm e dello spessore di 2-3 mm. Spolverizzate leggermente di farina le strisce ottenute e piegatele a metà per il lungo. Tagliate la pasta con un coltello o con un paio di forbici lungo il lato piegato formando tante frange larghe circa 1 cm. Poi arrotolate la strisce a spirale formando delle rose.
• **3** Appoggiate le rose di pane su una o più teglie rivestite di carta da forno con le frange rivolte verso l'alto e fatele lievitare per altri 30 minuti in un luogo tiepido. Sbattete l'uovo rimasto con il latte fino ad ottenere un composto abbastanza fluido e spennellatelo sui pani lievitati. Spolverizzate coi semi di nigella e infornateli a 220° per 20 minuti finché risulteranno gonfi e dorati. Poi, fateli raffreddare e serviteli.

MEDIA
• **Preparazione 1 ora + la lievitazione**
• **Cottura 20 minuti** • **500 cal/porzione**

Piatto da portata e canovaccio Madame Gioia Home, stelle decorative Viridea. Indirizzi a pagina 6



CORONA DI PANE FARCITA

PER 8 PERSONE
700 g di pasta da pane - 600 g di bietolee - 250 g di ricotta - 100 g di prosciutto cotto - 40 g di parmigiano grattugiato - 1 noce di burro - farina per il piano di lavoro - noce moscata - sale - pepe

• **1** Mettete le bietole in un padella con poca acqua e fatele stufare per 2-3 minuti fiamma moderata mescolandole spesso. Scolatele, tritatele e rimettetele in padella con il burro lasciandole insaporire per qualche minuto. Trasferitele in una ciotola e mescolatele con la ricotta, il parmigiano, il prosciutto tritato, sale, pepe e una generosa grattata di noce moscata.
• **2** Sul piano di lavoro leggermente infarinato, stendete la pasta da pane in un rettangolo con il lato maggiore di circa 30 cm e dello spessore di circa 5 mm. Disponete il ripieno di bietole lungo uno dei lati maggiori e arrotolate la pasta sul ripieno fermandovi a metà del rettangolo. Con un coltello affilato dividete la parte inferiore del rettangolo di pasta (quella non arrotolata) in 27 frange della larghezza di circa 1 cm.
• **3** Intrecciate le frange a 3 a 3 formando 9 trecce e arrotolatele sul cilindro di pasta. Chiudete il cilindro ad anello formando una corona e trasferitela su una teglia foderata con carta da forno. Lasciatela riposare coperta per 20 minuti, poi infornatela a 200° per 20-25 minuti, finché la pasta risulterà gonfia e dorata. Fate intiepidire e servite la corona a fette.

MEDIA
• **Preparazione 40 minuti + la lievitazione**
• **Cottura 25 minuti** • **330 cal/porzione**



ALBERELLO DI PANINI AL BURRO

PER 8 PERSONE
160 g di farina 00 - 90 g di amido di mais - 50 g di burro a temperatura ambiente - 25 g di zucchero - 19 g di lievito di birra fresco - 1 uovo - 4 cucchiai di latte - 1 mazzetto di timo - cranberry freschi - 1 cucchiaino raso di sale

• **1** Versate la farina e l'amido di mais in una ciotola capiente, particate una fontana al centro e distribuite il sale sui bordi esterni per evitare che venga in contatto col lievito. Mettete al centro della fontana il lievito sbriciolato, il burro, lo zucchero e 1 dl d'acqua a temperatura ambiente e impastate gli ingredienti con le mani. Trasferite l'impasto sul piano di lavoro e lavoratelo energicamente sbattendolo ripetutamente sul tavolo per almeno 10 minuti. Quando l'impasto è liscio, elastico e omogeneo copritelo e fatelo lievitare in un luogo tiepido per 45 miuti.
• **2** Foderate una teglia con carta da forno. Sgonfiate l'impasto senza lavorarlo nuovamente, poi, prelevando un pezzetto di pasta alla volta, formate 38 palline e posizionatele sulla teglia leggermente distanziate tra loro (5 mm) formando il disegno di un alberello.
• **3** Coprite la preparazione con la pellicola e fatela lievitare per altri 50 minuti. Sbattete l'uovo con il latte in modo da ottenere un composto abbastanza fluido e spennellatelo sull'alberello. Infornate a 200° per circa 15 minuti a finché l'impasto risulterà gonfio e dorato. Una volta freddo decoratelo con i cranberry, qualche ciuffetto di timo e servitelo. Si conserva per circa 2-3 giorni.

FACILE
• **Preparazione 1 ora + la lievitazione**
• **Cottura 15 minuti** • **180 cal/porzione**


GRÜNLAND®
il benessere è naturale
grunland.it
Servizio Clienti 0444 276004

Suino di cinta senese

PREGIATA RAZZA BRADA TOSCANA, HA CARNI GUSTOSE ECCELLENTI PER I SALUMI, DELIZIOSE ANCHE IN CUCINA

di Marina Cella, foto di Maurizio Lodi, ricetta di Livia Sala, styling di Laura Cereda, scelta del vino di Sandro Sangiorgi

Impossibile non riconoscerlo, con la fascia chiara che avvolge come una cintura il torace nero. Ma le caratteristiche uniche del maiale di Cinta Senese non si fermano al mantello. Tanto che le carni di questa pregiata razza toscana hanno ottenuto la Dop, su cui vigila il Consorzio di Tutela. Solo i maiali nati, allevati e macellati in Toscana secondo il disciplinare se ne possono fregiare e il logo contrassegna sia le carni fresche sia i salumi. E pensare che questa antichissima razza rischiava l'estinzione. Presente nel senese dal Medioevo, fino agli Anni '50 era ancora largamente diffusa; ma il suino rosa, più grande e produttivo, l'ha progressivamente soppiantata.

> *segue a pag. 114*



PH+/AGF



segue da pag. 113

Tanto che nel 1986 ne erano rimasti pochissimi esemplari. Da una ventina d'anni, grazie ad alcuni allevatori e trasformatori e agli enti locali, è stato avviato un progetto di recupero: oggi in tutta la Toscana si contano circa 140 allevamenti e 5000 capi.

Sentori di bosco e di nocciola

Un prodotto di nicchia, dunque, anche se cresce la richiesta per le carni di Cinta, ricche di grasso di marezzatura e di colore rosso acceso: gli animali infatti, allevati allo stato brado o semibrado, fanno molto moto, stimolando la produzione di mioglobina (responsabile del colore rosso), oltre che la maggiore percentuale di grassi insaturi. Carni sane ma soprattutto gustose e aromatiche, con sentori di bosco. «Gli animali crescono liberi e tranquilli, senza stress come negli allevamenti intensivi e questo si riflette sulla composizione delle carni, prive di tossine e molto equilibrate» dice Sergio Falaschi, macellaio a San Miniato (PI) e grande esperto di Cinta, che vende fresca o trasformata in superbi salumi. «Merito anche dell'alimentazione dei maiali, che si nutrono di prodotti del bosco (ghiande, castagne, radici, tartufi), con una minima integrazione di cereali e legumi integrali, senza soia». E in cucina? La carne va frollata 4-5 giorni; in cottura il grasso si scioglie e assume una consistenza quasi cremosa. Ottima alla griglia, in bistecche tipo fiorentina o tagliate, ma da provare anche il filetto, lo stinco, lo spezzatino al vino rosso, il ragù, il ripieno per i tortelli. Speciali i salumi, morbidi, profumati, di gusto sapido ma delicato, con grasso dalle caratteristiche note di nocciola e additivi al minimo: pancetta (rigatino in Toscana), lardo, salame e finocchiona, salsiccia, capocollo. Senza dimenticare il prosciutto, più dolce di quello toscano Dop, e la spalla, la preferita di Falaschi perché la più profumata.

ARROSTO DI COPPA DI CINTA SENESE ALL'AGLIO E CASTAGNE

PER 8 PERSONE
1 kg di coppa di maiale di Cinta Senese - 500 g di castagne - 2 ciuffi di salvia - 6 spicchi di aglio - 1 bicchiere di vino rosso - olio extravergine d'oliva - sale - pepe in grani

- **1** Sbucciate le castagne. Poi scottatele in acqua bollente e, scolandone poche alla volta, eliminate anche la pellicina che le riveste.
- **2** Raccogliete in un mixer 2 spicchi di aglio, 8 foglie di salvia, qualche grano di pepe e un pizzico di sale. Tritate fino a ottenere una pasta.
- **3** Incidete la coppa con un taglio longitudinale a spirale e spalmate l'interno con la pasta aromatica. Distribuite sulla carne qualche castagna, poi arrotolatela nuovamente e legatela per tenerla in forma.
- **4** Rosolate la coppa con un filo di olio in un tegame antiaderente fino a che sarà ben dorata, poi trasferitela in una teglia, unite l'aglio rimasto e bagnate con il vino.
- **5** Infornate a 200° per 1 ora e mezzo, unendo a metà cottura anche le castagne rimaste e bagnando di tanto in tanto con un mestolino di fondo.

FACILE • **Preparazione 30 minuti**
• **Cottura 1 ora e 40 minuti** • **400 cal/porzione**

BERE GIUSTO
La polpa della cinta senese concilia la finezza della parte grassa con la sapidità naturale della fibra, qualità derivate dall'alimentazione dei maiali e dall'allevamento allo stato brado. Nella ricetta questo equilibrio si esalta nella morbidezza della coppa. Il vino non può che essere un Chianti Classico, in una versione gentile e matura, sensibile alla tenerezza della carne e dotato della generosità che amalgama senza mai perdere la pulizia.




Aggiungi l'abbonamento al tuo menù:
il successo sarà garantito!
sale&pepe
EDIZIONE DIGITALE INCLUSA
1 ANNO
12 numeri
€ 24,90
+ € 1,90 per spese di spedizione per un totale di € 26,80 (IVA inclusa) anziché € 42,00
SCONTO 40%
sale&pepe
Il piacere della tavola e dell'ospitalità,
non solo a Natale... scegli Sale & Pepe!
La margherita e le altre
Partecipa al grande concorso
Leggi &vinci con gli abbonamenti
Audi A3 Sportback Attraction 1.6 TDI Clean Diesel
1° Premio
2° Premio
Buono viaggio da 5.000 Euro
3° Premio
Tv Full HD Sony 65 pollici
Weekend a Parigi per 2 persone
4° Premio
...e altri fantastici premi!
www.abbonamenti.it/salepepenatale
Lo sconto è computato sul prezzo di copertina al lordo di offerte promozionali edicola. La presente offerta, in conformità con l'art.45 e ss. del codice del consumo, è formulata da Arnoldo Mondadori Editore. Puoi recedere entro 14 giorni dalla ricezione del primo numero. Per maggiori informazioni visita www.abbonamenti.it/cgaame
Le immagini presentate s'intendono puramente indicative e non costituiscono vincolo per colori, modelli etc.


EMMENTALER SWITZERLAND
L'originale svizzero
sbrinz SWITZERLAND
SPECIALE FORMAGGI in festa
LE GRUYÈRE SWITZERLAND
TÊTE DE MOINE
FROMAGE DE BELLELAY
Semi di Melograno
Buoni da mangiare e belli da vedere
Bruschette sfiziose
Crema di zucca, pistacchi e Gruyère
Pomodoro, Tête de Moine e prezzemolo
Composta di cipolle, Sbrinz e timo
Chutney di frutti rossi
Un tocco esotico che colpisce
Deliziosi alchechengi
Magici frutti
a forma di lanterna
Pane integrale
ai cereali
L'ideale con
i formaggi
Miele al rosmarino
Per addolcire con brio
Corbezzoli colorati
Per dare un tocco natalizio
Corona di pane al Gruyère
con pancetta e rosmarino
Per accompagnare con gusto
SCHWEIZ SUISSE SVIZZERA SWITZERLAND
Svizzera. Naturalmente.

il Buffet delle MERAVIGLIE

Rendi memorabile il tuo aperitivo con il gusto inconfondibile dei formaggi svizzeri, abbinati a un mondo di bontà. Per deliziare il palato e la vista. Ecco i nostri suggerimenti per un buffet di sicuro effetto. Per saperne di più su accostamenti e ricette vai sul sito formaggisvizzeri.it



Formaggi dalla Svizzera.
www.formaggisvizzeri.it


Natale con i Fiocchi!
mmmh... Exquisa
Fiocchi di Latte
CON YOGURT
SOLO 3% DI GRASSI
Morbidi e gustosi
mmmh... Exquisa
Fiocchi di Latte
SENZA LATTOSIO
4% DI GRASSI
Bilanciati e puri
Exquisa
Per le tue feste scegli i Fiocchi di Latte Exquisa, Classici con Yogurt o Senza Lattosio
e scopri anche tu il piacere della leggerezza. Buonissime Feste a tutti!
Erbe
Colesterolo
Light
Fiocchi di Latte SENZA LATTOSIO
Senza Lattosio
Fiocchi di Latte CON YOGURT
Classico
ADATTO AI VEGETARIANI
SENZA GLUTINE
www.exquisa.it
mmmh... Exquisa
il gusto di volersi bene. Dal 1969.

Piramide di agrumi



CENTROTAVOLA DI FESTA CON ARANCE E MANDARANCI IMPREZIOSITI DAL PROFUMO DEI CHIODI DI GAROFANO

a cura di Alessandro Gnocchi, realizzazione di A. Pavanello, foto di Francesca Moscheni

1



2



3



PREPARAZIONE ED ESECUZIONE

Occorrente: 1 alzatina in vetro trasparente - 6-8 arance - 10-12 mandaranci - 1 vasetto di chiodi di garofano - nastri di raso e di organza marrone di 1/2 cm di larghezza - rigalimoni

● **1** Lavate le arance e i mandaranci, asciugateli accuratamente e disponeteli sul piano di lavoro; poi, preparate i chiodi di garofano.
● **2** Con il rigalimoni, incidete la buccia delle arance creando dei disegni arabescati secondo la vostra fantasia. Inserite i chiodi di garofano in alcune delle tracce create sulle arance; poi, inserite altri chiodi di garofano nella buccia dei mandaranci formando tante linee simili ai meridiani o ai paralleli. Per facilitare l'operazione, se volete, potete forare prima la scorza degli agrumi con uno spillo oppure con uno stuzzicadenti.
● **3** Legate alcuni mandaranci con i nastri di organza e di raso chiudendoli con un fiocco. A vostra scelta potete decidere se legare quelli decorati con i chiodi di garofano oppure gli altri. Quando tutti gli agrumi sono stati decorati, disponeteli nell'alzatina formando una piramide che termina con i mandaranci, quindi disponete la preparazione al centro della tavola.


UNA
VIGILIA
DA
FIABA

PER LA SERA DEL 24, MOMENTO DI INTIMITÀ E DI MAGICA ATTESA, UNA STRAODINARIA CENA DI MAGRO CON I SAPORI D'INVERNO GIOCATI IN CHIAVE CHIC

testo di Cristiana Cassé, ricette di Alessandra Avallone, foto di Stefano Scatà, styling di Marialuisa Gardiman

Se la festa ci riemepie il cuore di gioia e, magari, ci frastorna un po', l'attesa di quel momento ci regala emozioni e fremiti anche più profondi, piacevoli sensazioni che ci riportano alla nostra infanzia. Ed è difficile immaginare un senso di attesa più forte di quello che ci invade la vigilia di Natale, quando le luci si accendono su regali e decori, si inizia a sentire profumo di cose buone e la voglia di stare insieme vince su tutto il resto. Persino il cibo portato in tavola esprime un senso di attesa, dato che la cena secondo tradizione deve essere "di magro", cioè senza carne, in previsione delle successive abbuffate. Via libera allora al pesce, dai gamberoni alla coda di rospo, che in queste pagine abbiamo associato a ingredienti del freddo come la verza, gli spinaci, il salmone affumicato e lo speck. In un gioco di abbinamenti che unisce la raffinatezza al desiderio di sapori confortevoli e caldi.

> segue a pag. 123



Si ringrazia l'Osteria Sciessere per la collaborazione e La scuola Guesthouse per la location. In tutto il servizio: oggettistica Pot-Purrì - Fashon Home Lifestyle, vestiti dei bambini Il gufo. Indirizzi a pagina 6



Capesante alla verza affumicata

Tagliate 1 piccola verza a striscioline molto sottili. Riducete 1 porro e 1 carota a julienne. Stufate le verdure in padella con 2 cucchiai di olio e un pizzico di sale per 5 minuti. Bagnatele con 1 dl di vino e proseguite la cottura per10 minuti. Poi unite 90 g di salmone affumicato a listarelle, mescolate e togliete dal fuoco. Pulite 16 capesante eliminando le parti scure e il corallo. Scottatele in una padella antiaderente ben calda con un cucchiaio di olio per 2-3 minuti. Servite le capesante su un nido di verza e completate con una macinata di pepe nero.

> *segue da pag. 121*

Eccola infatti, l'asburgica verza che, saltata in padella con verdurine e poco salmone affumicato, fa da supporto alle preziose capesante appena scottate. Piacevolissimo l'incontro dei toni fumé con il gusto robusto degli ortaggi. Ma è solo l'inzio. Il gioco terra e mare prosegue con il secondo antipasto: una golosa tartelletta ripiena di crema senapata su cui è adagiata un'insalata di finocchio, salmone fresco e fettine di arancia. Il tutto, gratinato in forno e servito caldo. Qui il gioco di contrasti aromatici e agretti è davvero spiccato e tuttavia equilibratissimo, capace di regalare al palato grande soddisfzione. Interessante la declinazione insolita, in entrambe le entrée, di sua maestà il salmone, insostituibile protagonista delle feste. E ora, una piccola pausa in attesa del primo piatto. Doveroso un brindisi augurale, immancabile la fuga da tavola di bambini e ragazzi... Un momento di distrazione perfetto per nascondere i regali qua e là, in un cassetto o sotto il letto, e improvvisare una caccia al tesoro di gruppo allo scoccare della mezzanotte.

> *segue a pag. 124*



Tartellette al salmone,
pag. 128



Una cassetta di legno a scomparti da riempire con dolcetti, mele e melagrane, fili colorati, nocciole, bigliettini agurali. Un decoro rustico, di gusto un po' nordico, che fa pensare ai boschi incantati e alle fate li abitano.



> *segue da pag. 123*

È lui, il risotto, il goloso primo attore della Vigilia. Cremosissimo, grazie alla mantecatura con il caprino fresco, ha un profumo di mare delizioso: viene infatti cotto in un fumetto ottenuto con carapaci di crostacei e nasconde al suo interno un po' di gamberoni crudi tritati. I restanti, rosolati in padella con olio, lo incoronano insieme a una macinata di pepe creolo. A seguire, un sontuoso arrosto di rana pescatrice farcito con un mix di olive, porri e aromi e fasciato a sorpresa con fettine di speck. Per presentarlo al meglio, bene degli spinacini, un po' di cipolla al forno e qualche chicco di melagrana. Prima del dessert, per distogliere il palato dai sapori salati, sono perfette le patate, declinate in croccanti e scenografiche torrete al burro ed erbe.

> *segue a pag. 127*



Risotto con gamberoni e caprino, pag. 128



Torrette di patate confit al forno

Pelate 6 grosse patate rosse e tagliatele a fettine con la mandolina. Poi sciacquatele bene in acqua fredda (in modo che perdano parte dell'amido e asciugatele con carta da cucina. Fate sciogliere 100 g di burro a fuoco dolce e mescolatelo con un po' di timo e rosmarino tritati e una macinata di pepe nero. Trasferite le patate in una ciotola, salatele e conditele con il burro aromatico mescolando accuratamente. Imburrate 8 stampini da muffin e riempiteli con le fette di patate disposte a torretta. Coprite con un foglio di carta da forno e infornate a 180° per 15 minuti circa. Quindi eliminate la carta e proseguite la cottura a 200° per 15 minuti.

BERE GIUSTO

Questo menu gratifica la vocazione del vino bianco a servire la tavola della Vigilia: le tarte e le capesante offrono a un Pinot Bianco dell'Alto Adige l'occasione di mostrare la propria sensibilità sulla combinazione tra pesci e vegetali; la complessità e la ricchezza di risotto e arrosto di pescatrice richiedono un vino più articolato, come un energico Trebbiano d'Abruzzo, abile a tenere viva l'intensità del caprino e, poi, a condividere il gusto delle olive facendole sentire parte attiva nella ricetta; un calice di Vin Santo per il pan speziato, prima di metterci sopra la panna acida, e nessun vino sulla meringa.





Spinaci saltati e olive arrosto

Saltate 500 g di spinaci in padella con 2 cucchiai di olio, 1 spicchio di aglio e un pizzico di sale. Tagliate in due 3 cipolle, spennellatele con poco olio, salatele, pepatele e infornatele a 180° per 20 minuti. Accompagnate la coda di rospo con i contorni preparati, chicchi di melagrana e olive.

Arrosto di coda di rospo, pag. 128

Moulinex®
cuisine companion

CUCINARE DA PROFESSIONISTI, CON CUISINE COMPANION



LE RICETTE PIÙ COMPLESSE RICHIEDONO TEMPO E ABILITÀ. PORTA IN CUCINA UN VERO AIUTANTE

La cucina è una passione che non conosce limiti. Se la ami, provi sempre il desiderio di migliorare. Per fare un deciso passo avanti oggi hai a disposizione il nuovo Moulinex Cuisine Companion. E' molto più di un robot, è un vero aiutante che può occuparsi di gran parte del lavoro: **mescola, taglia, trita, sminuzza, soffrigge, cuoce con e senza vapore, anche a cottura lenta.** Tu intanto rimani ai comandi, con i **6 programmi automatici** presenti sul pratico display. Così ti basta **un click** per realizzare salse perfette, cremose zuppe, impasti, dessert golosi, tutto anche per **6 persone**, grazie al comodo recipiente. Oppure imposti a piacere velocità, tempo e temperatura scegliendo la **modalità manuale**. Le idee non finiranno mai, grazie al ricettario incluso, puoi realizzare **più di un milione di menu!**



Ho Cuisine Companion da un anno e mi aiuta nella vita di tutti giorni. Fa il lavoro per me e meglio di me! Ma la cosa che preferisco è che mentre lui lavora, io mi posso dedicare alla mia famiglia.

Teresa Balzano



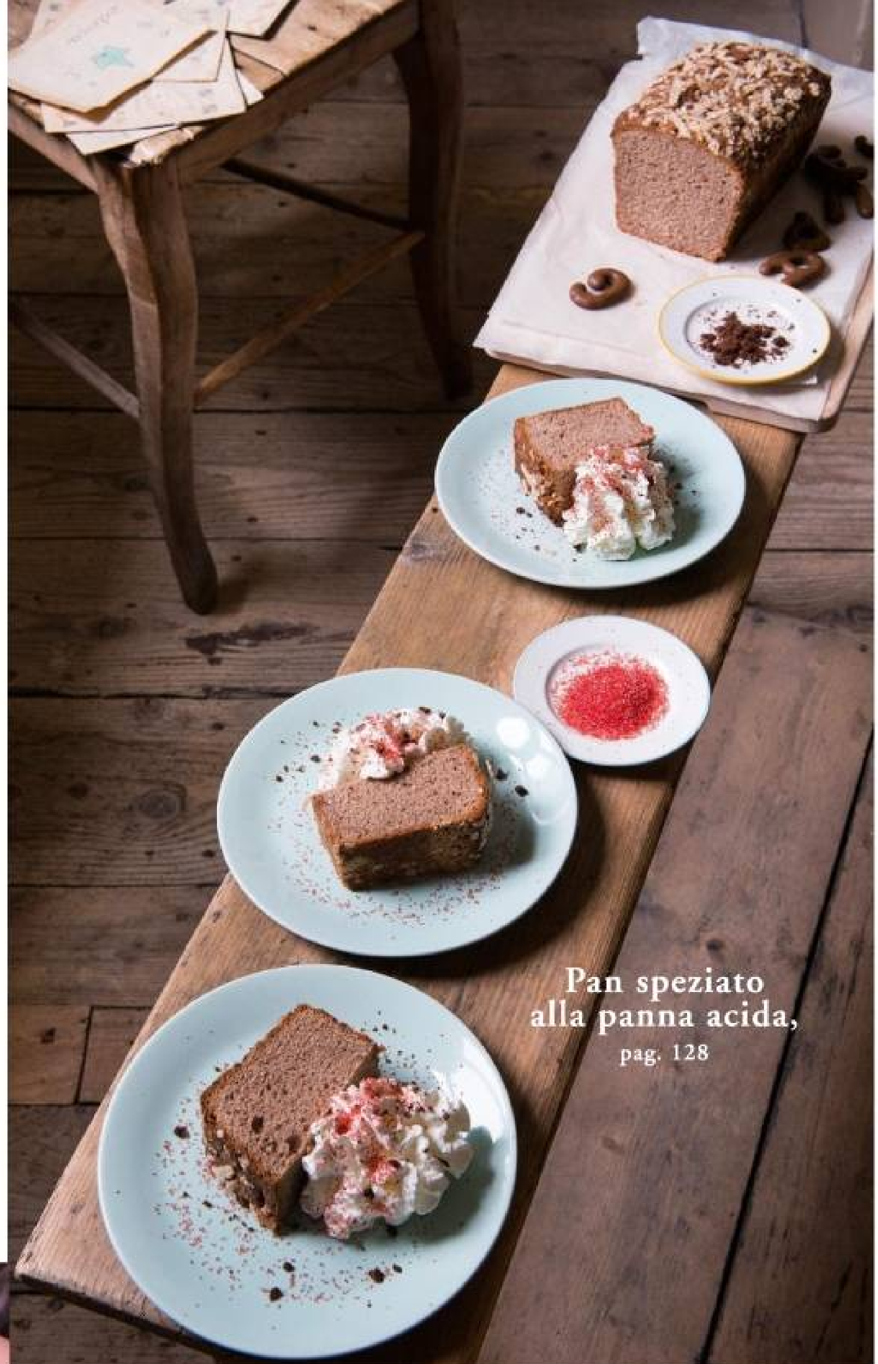
5 ACCESSORI PER TUTTE LE PREPARAZIONI

Moulinex Cuisine Companion comprende 5 accessori per non porre limiti alla tua creatività: lama ultrablade, frusta/sbattitore, accessorio per mescolare, lama per impastare, cestello vapore.

Lasciati conquistare anche tu come migliaia di Italiani da Cuisine Companion, scoprilo su **moulinex.it**



Meringhe di Natale, pag. 128



Pan speziato alla panna acida, pag. 128

Un cappello di panna montata, una manciata di smarties colorati ed ecco che i panettoni mignon si trasformano in dessert decorativi e golosi. Ideali per i bimbi, ma anche per onorare in modo insolito la tradizione.



> segue da pag. 124

L'atteso momento del dolce è interpretato da un profumatissimo pan speziato, che con le sue origini nordiche ci porta diritti verso la casa di Babbo Natale. Di gusto deciso e consistenza asciutta, questo dolce si accompagna perfettamente con la panna acida, magari da spolverizzare con un po' di zucchero colorato. Per coccolare i bimbi è bello preparare anche qualche meringhetta in bianco e rosa, da conservare poi nei barattoli di vetro (sempre che ne avanzi qualcuna). Fuochino, fuochino... Inizia la caccia al tesoro al termine della quale si possono scartare i tanto attesi regali. E se per caso i più piccini si sono addormentati, fermi tutti! Si aspetterà domani.

TARTELLETTE AL SALMONE

PER 8 PERSONE
per la pasta: 320 g di farina di frumento 00 - 200 g di burro - 3 cucchiai di grappa - sale
per la crema: 3 uova - 2 dl di panna fresca - 1 cucchiaio di senape forte - 1 mazzetto di aneto
per la finitura: 200 g di filetto di salmone - 1 piccolo finocchio - 1 arancia non trattata - 30 g di pistacchi sgusciati - 30 g di mandorle sfilettate - sale

● **1** Preparate la pasta. Mescolate la grappa con 4 cucchiai di acqua. Mettete nel mixer la farina setacciata e 1 cucchiaino di sale, azionate il mixer e aggiungete il burro a pezzetti. Quando si saranno formate delle grosse briciole aggiungete a filo la miscela di acqua e grappa e lavorae fino ad avere un impasto liscio. Avvolgetelo nella pellicola e mettetelo in frigo per 1 ora. Stendete la pasta in una sfoglia sottile, intagliatevi 8 dischi e disponeteli in 8 stampini da crostatina rivestiti con carta da forno.
● **2** Preparate la crema. Sbattete le uova con la panna, la senape e l'aneto tritato. Salate, versate il composto negli stampi e cuocete le tarte a 180° nella parte bassa del forno per 30 minuti.
● **3** Intanto, salate il salmone e fatelo riposare 15 minuti. Sciacquatelo, asciugatelo e tagliatelo a fettine. Affettate il finocchio con la mandolina. Lavate l'arancia e tagliatela a fettine. Guarnite le tarte con salmone, arancia e finocchio, cospargetele con le mandorle e pistacchi spezzettati e gratinatele sotto il grill per 1 minuto.

FACILE
● **Preparazione 40 minuti + riposo**
● **Cottura 30 minuti** ● **500 cal/porzione**

RISOTTO CON GAMBERONI E CAPRINO

PER 8 PERSONE
600 g di riso Vialone nano - 2 litri di brodo vegetale - 24 code di gamberoni - 1 porro - 1 limone non trattato - 1 bicchiere di vino bianco - 100 g di caprino fresco - 1 bicchierino di grappa - una noce di burro - olio extravergine d'oliva - sale - pepe misto

● **1** Sgusciate i gamberoni, privateli del fino nero e metteteli in una ciotola con la grappa e una macinata di pepe. Intanto, tostate i carapaci con un filo d'olio, sfumate con metà del vino, unite il brodo e cuocete coperto per 20 minuti. Filtrate e tenete in caldo.
● **2** Tritate il porro, prelevate la scorza del limone, tritatela e soffriggetene la metà nel burro con il porro. Unite il riso, tostatelo e sfumatelo con il vino rimasto. Unite un mestolo di brodo e portate il riso a cottura unendo il brodo ogni volta che si asciuga.
● **3** Tritate la metà dei gamberi e saltate in padella i rimanenti con un filo d'olio, sale e pepe. Mescolate il risotto con i gamberi tritati (crudi) e il caprino e servitelo con sopra i gamberi scottati.

FACILE
● **Preparazione 20 minuti**
● **Cottura 45 minuti** ● **375 cal/porzione**

ARROSTO DI CODA DI ROSPO

PER 6-8 PERSONE
1 coda di rospo da 1,8 kg spellata, diliscata e divisa in filetti - 150 g di speck a fette - 2 porri - 1 cucchiaino di cumino in polvere - 250 di olive nere infornate - 1 rametto di rosmarino - olio extravergine d'oliva - sale

● **1** Affettate i porri e fateli appassire con 2 cucchiai di olio. Snocciolate le olive, tritatele con le foglie del rosmarino e mescolatele con il porro e il cumino.
● **2** Distribuite il composto di olive su un filetto di pesce e coprite con l'altro in modo che la coda sia sopra la parte larga di quello sottostante. Allineate le fette di speck sovrapponendole leggermente, posizionate al centro la coda di rospo, avvolgetela con lo speck e legatela con spago da cucina.
● **3** Rosolate l'arrosto con un cucchiaio d'olio per 4-5 minuti; poi infornatelo a 180° per 20 minuti e servitelo.

FACILE
● **Preparazione 35 minuti**
● **Cottura 25 minuti** ● **350 cal/porzione**

MERINGHE DI NATALE

PER 60 MERINGHE PICCOLE
240 g di zucchero semolato fine - 120 g di albumi - 1 cucchiaio di aceto bianco - colorante alimentare rosso (in tubetto)

● **1** Montate gli albumi a temperatura ambiente con le fruste elettriche, quando saranno triplicati di volume aggiungete lo zucchero poco alla volta e infine l'aceto, goccia a goccia. Montate ancora per 30 secondi.
● **2** Preparate una tasca da pasticciere usa e getta con una bocchetta liscia. Tenendo in mano la bocchetta rovesciate la tasca sulla mano e striatela con 3 sottili strisce di colorante. Rigirate nuovamente la tasca, riempitela con la meringa e deponetela in piccoli ciuffetti sulla placca del forno rivestita di carta forno. Cuocete in forno caldo a 100-110° per almeno 1 ora e mezzo, finché le meringhe saranno asciutte.
● **3** Spegnete il forno, apritelo leggermente e lasciatele raffreddare all'interno. Conservatele in barattoli a chiusura ermetica.

FACILE
● **Preparazione 20 minuti** ● **Cottura 1 ora e 30 minuti** ● **16 cal/meringa**

PAN SPEZIATO ALLA PANNA ACIDA

PER 8 PERSONE
160 g di farina di frumento 00 - 200 g di zucchero - 120 g di burro + quello per lo stampo - 1,8 dl di panna fresca - 3 uova - 4 cialde per gelati - 1 bustina di lievito per dolci - 1/2 cucchiaino di chiodi di garofano in polvere - 1 cucchiaino di cannella in polvere - 1 cucchiaino di zenzero in polvere
per la panna acida: 2 dl di panna fresca - 200 g di yogurt greco

● **1** Preparate la panna acida. Mescolate la panna e lo yogurt e lasciate a temperatura ambiente per 24 ore mescolando di tanto in tanto.
● **2** Imburrate uno stampo da plum cake da 25 cm e spolverizzatelo con le cialde sbriciolate. Con la frusta elettrica montate il burro e lo zucchero e, continuando lavorare, unite le uova (uno alla volta) e le spezie.
● **3** Mescolate la farina e il lievito, uniteli poco alla volta alla crema. Montante la panna e incorporate anch'essa al composto. Versate il composto nello stampo imburrato e infornate a 180° per 30 minuti. Servite il pan speziato a fette con la panna acida. Se vi piace, rifinite con cannella e zucchero colorato.

FACILE
● **Preparazione 40 minuti + riposo**
● **Cottura 30 minuti** ● **575 cal/porzione**



la Scuola di Cucina
sale&pepe
SCOPRI IL TUO TALENTO IN CUCINA CON LA NUOVA SCUOLA DI SALE&PEPE
È nata la NUOVA scuola di cucina di Sale&Pepe,
Da ca' puccino in Piazza Diaz 5, a Milano,
a pochi passi dal Duomo.
Per info e prenotazioni www.scuoladicucina.it
oppure chiama il numero 02.75423300
Seguici anche su #TalentoInCucina
Una location speciale, dove cucini tu!
Aperta 7 giorni su 7
Postazioni di lavoro attive
Sede tecnologica e dal design contemporaneo
Cucina altamente attrezzata
Tanti nuovi corsi e attività
Lezioni private o di gruppo
Percorsi enogastronomici
Eventi aziendali
Feste private e di compleanno
Degustazione finale dei piatti preparati, abbinati ai vini biologici Ciù Ciù.
IN COLLABORAZIONE CON
Arclinea
ca' puccino
NEFF
SPONSOR UFFICIALI
PHILIPS
Emilia
Zaini
insal'arte
DUE VITTORIE
Saeco
VIRGILIO
Barilla
CHINI
MOLINO GRASSI
MONDADORI

Con il meglio della cultura gastronomica è subito festa!



Con i prodotti a marchio Fiorfiore le ricorrenze di fine anno acquistano il sapore dell'autentica tradizione.

Se un buon formaggio o un buon salume fa la differenza sulla tavola di tutti i giorni, figuriamoci sulla tavola della festa, quando insieme a noi siedono parenti e amici più cari. Niente di meglio per insaporire la convivialità della selezione Fiorfiore: il meglio dell'arte casearia e salumiera italiana che Coop ha cercato in tutta la Penisola prestando particolare attenzione, oltre che alla qualità delle materie prime, alle origini regionali, alle lavorazioni tradizionali e alle lunghe stagionature. Non possono mancare i grandi formaggi ovini come il Pecorino di Farindola, da lat-



te crudo di pecore al pascolo sul versante orientale del Gran Sasso e l'inconfondibile gusto del Formaggio di fossa di Sogliano DOP; oppure, direttamente dalla Sardegna, il saporito Pecorino maturo DOP e il formaggio di Capra stagionato. La selezione dei formaggi vaccini presenta una panoramica geografica in grado di soddisfare i palati più esigenti. Dai pascoli alpini arrivano l'Asiago DOP d'Allevo, la Toma Maccagno, il Raschera d'alpeggio DOP e la Boscatella del Trentino; i grandi classici "padani" non potevano mancare: Gorgonzola dolce DOP, Parmigiano Reggiano DOP stagionato 30 mesi e Squacquerone romagnolo; il Sud dà il meglio di sé con la Mozzarella di Bufala campana DOP e la Provola di Montalbano dei Monti Nebrodi.



I salumi Fiorfiore sono ottenuti da carni di soli suini italiani, alimentati esclusivamente con mangimi senza OGM che hanno raggiunto il peso ottimale per esprimere la loro eccellenza gastronomica. Tutte le più note DOP selezionate da Fiorfiore sono prodotte nel rispetto dei disciplinari prediligendo le lunghe stagionature e le lavorazioni artigianali: i prosciutti crudi Fiorfiore sono stagionati minimo 20 mesi e l'offerta comprende il Prosciutto San Daniele DOP, il Prosciutto di Parma DOP e il prosciutto di Modena DOP. Da questa regione provengono, anche, altre eccellenze come il morbido Culatello stagionato 12 mesi, la Mortadella prodotta secondo un'antica ricetta con i tagli più nobili e solo con sale e spezie, e il Salame Felino IGP dal profumo intenso e gusto delicato. Nelle colline toscane del Chianti, invece, Coop sostiene un progetto di produzione di salumi che parte da suini allevati all'aperto allo stato libero, tra parchi e boschi, che si nutrono di cereali e di quanto trovano in natura. Dalle loro carni si ricavano con metodi artigianali alcuni dei salumi venduti in vaschetta a marchio Fiorfiore Coop a marchio Fiorfiore Coop, che riportano sulle confezioni "da suini allevati in libertà".



I CLASSICI DELLA FESTA

Coop ha selezionato i grandi classici che non possono mancare sulla tavola della feste. Il Cotechino e e lo zampone Fiorfiore precotti, da carni di suino 100% italiane, uniscono il gusto della tradizione emiliana ad una preparazione facile e veloce. E per finire in dolcezza, Fiorfiore propone il Panettone arancia e cioccolato fondente, ottenuto con circa 40 ore di lavorazione secondo la ricetta tradizionale, che prevede l'utilizzo di lievito madre e un processo di raffreddamento naturale. La sua pasta morbida e soffice è arricchita da tante scaglie di cioccolato, di provenienza italiana e belga, e scorze di arancia candita che lo rendono goloso, delicato e irresistibile.
Per chi ama un tocco di originalità c'è anche il Panettone Dolci Frutti che, agli ingredienti della tradizione, unisce una macedonia di frutta esotica cubettata non candita. Naturalmente, entrambi i panettoni non hanno coloranti, conservanti e aromi di sintesi.



www.e-coop.it/fiorfiore

Natale di carta

DALLE PAGINE DI VECCHI LIBRI O GIORNALI NASCONO ADDOBBI FAI DA TE E ORIGINALI IDEE REGALO

a cura di Silvia Tatozzi, realizzazione di Antonella Pavanello, foto di Francesca Moscheni

Alberelli multicolor

Materiale occorrente:
- 2 vasi
- 1 scatola piccola di cartone da vino
- un paio di quotidiani o vecchie riviste non patinate
- forbici taglio zig zag
- 2 spiedini di legno da 25 cm
- spugna oasis da fiorista
- muschio

Ritagliate con le forbici un quadrato di cartone spesso che sia un po' più largo della circonferenza del vaso. Tagliatene altri di misura decrescente fino ad arrivare a un quadrato di 1 cm circa di lato. Utilizzando poi i fogli di giornali o di vecchie riviste ritagliate altri quadratini di misura decrescente, dalla misura della base a quella della punta e, dopo averli bucati al centro con un ago o un punteruolo, infilateli sullo spiedino di legno dal più grande al più piccolo. Alternate cartoncini spessi a carte più leggere in modo da formare un cono più o meno alto. Riempite i vasetti con la spugna da fiorista bagnata, coprite la superficie con del muschio e infilate gli alberelli al centro di ogni vasetto. Completate collocando sulla punta una pallina dorata, un giochino di legno, un angioletto o un'altra decorazione a scelta. Potete preparare alberelli di altezze e misure diverse. I nostri misurano 17 e 25 cm di altezza e sono stati montati su un vaso di 8 cm con un diametro di 6,5 cm.





Sfere a ventaglio

Materiale occorrente per ogni sfera:
- 1 cartoncino spesso
- 8 fogli di carta opaca e spessa di vecchi libri o riviste stampati in bianco e nero
- 1 matita
- colla stick
- spago
- cordoncino

Disegnate sul cartoncino la sagoma di una mezza sfera con la forma che più desiderate. Piegate a metà un foglio di carta riciclata e appoggiatevi sopra la sagome di cartoncino facendo combaciare il lato dritto con la piega del foglio e disegnate i contorni con una matita. Ripetete l'operazione altre 8 volte, poi ritagliate ciascun foglio seguendo il disegno tracciato. Sovrapponete gli 8 fogli uguali piegati e ritagliati e incollateli uno all'altro sui lati che combaciano. Prima di incollare il primo foglio all'ultimo, inserite al centro lo spago e incollatelo al dorso dei fogli di modo che, una volta chiusa la palla, lo spago resti attaccato al centro e la sfera possa essere appesa. Ripetete la stessa operazione con altri 8 fogli per realizzare via via altre palle. Cambiando disegno e dimensioni potrete ottenere tante palle di carta diverse con cui decorare l'albero o altri angoli della casa.

Festoni tridimensionali

Materiale occorrente:
● 1 piccola fustellatrice per carta a forma di stella e 1 a forma di pino ● un vecchio libro o una rivista non patinata con carta un po' spessa ● macchina da cucire ● 1 rocchetto di filo rosso

Dalle pagine di un libro o di una rivista con carta un po' spessa ritagliate, con le fustellatrici, 30 stelle e 30 pini o comunque un numero di stelle e pini multiplo di 3. Sovrapponete le stelle a 3 a 3 e, con la macchina da cucire e il filo rosso, cucite le stelle al centro partendo da una punta fino ad arrivare alla base opposta; lasciate circa 5 cm di filo e cucite altre 3 stelle. Proseguite allo stesso modo fino a formare una ghirlanda di 10 stelle. In modo analogo sovrapponete i pini 3 a 3 e cuciteli al centro partendo dalla punta fino alla base e lasciando circa 4 cm di filo tra uno e l'altro. Una volta formati i festoni aprite le stelle e i pini per dar loro volume e tridimensionalità e posizionatele sul vostro albero, su una finestra o su uno specchio.





Pacchettini con filo da macellaio

Materiale occorrente:
● un vecchio libro o stradario stampati in bianco e nero
● spago da macellaio bianco e rosso

Utilizzate i fogli di carta riciclata per confezionare tanti piccoli pacchettini e legateli con lo spago da macellaio. Sono ideali per racchiudere piccoli bijoux o per avvolgere buste contenenti buoni regalo, soldi o biglietti omaggio per qualche spettacolo o per un volo aereo.



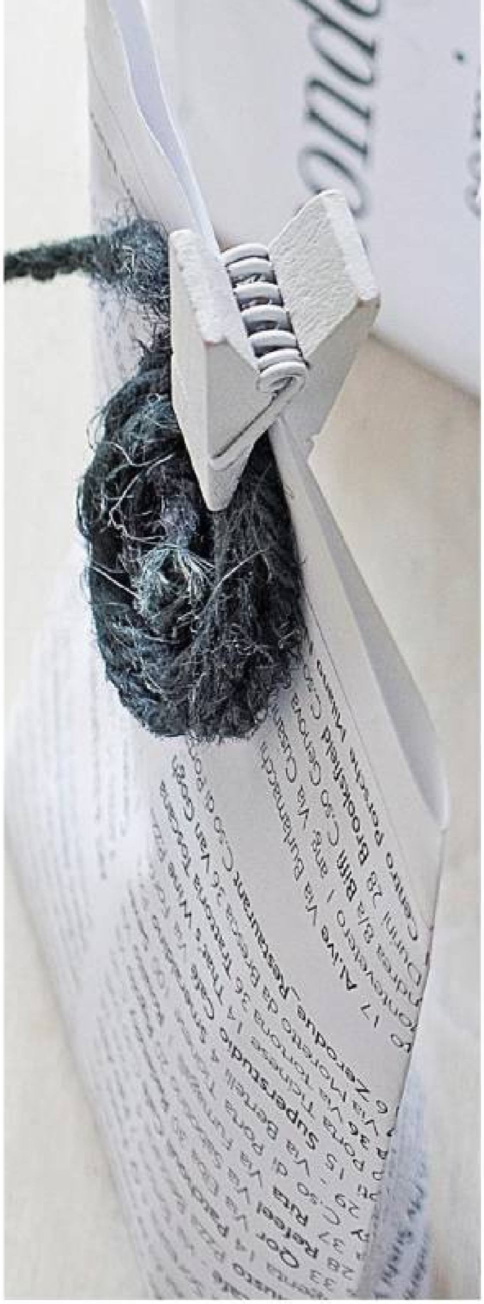
Ghirlanda con doppia corona

Materiale occorrente:
● 2 grucce appendiabiti di metallo ● 1 vecchio libro di almeno 26 cm di altezza, con le pagine opache ● cucitrice ● nastro di carta ● colla a caldo ● nastro di carta ● rametti con pigne ● nastrino in tessuto rosso

Prendete le grucce appendiabiti e, conservando il gancio, modellatele formando due anelli, uno più grande e uno più piccolo. Staccate le pagine del libro, arrotolatele in cilindri di circa 4 cm di diametro, piegateli a metà e pinzateli con la cucitrice a cavallo dell'anello più grande in modo da ricoprire tutta la circonferenza, sovrapponendoli leggermente. Ripetete l'operazione sull'anello più piccolo. Sovrapponete i due anelli facendo corrispondere i ganci e legateli con il nastro di carta. Con la colla a caldo fissate rametti e pigne all'interno dell'anello più piccolo per nascondere i punti metallici, legate il gancio con il nastrino in tessuto e appendete la corona a una parete, sulla porta di casa o su un mobile.

Le fustellatrici utilizzate in questo servizio sono di Impronte d'autore. Indirizzi a pagina 6


VERTER.IT
Gli auguri più dolci,
come da tradizione.
AMARETTO D'ITALIA
RICETTA TRADIZIONALE ITALIANA
PASTICCERIA
MATILDE
VICENZI
NET WT 200 g ℮





Pacchetti in bianco e nero

Materiale occorrente:
• 8-10 fogli di un giornale o di una rivista non patinata • colla

Ripiegate ciascun foglio a metà in orizzontale o in verticale e incollate i bordi formando un cilindro. Piegate la base e incollatela in modo da ottenere sacchetti di diverse dimensioni e altezze. Riempite i sacchetti con i regali prescelti e chiudeteli con mollette di legno o di metallo. Potete appendere alle mollette dei biglietti numerati o, a piacere, dei grossi fili di lana arrotolati o delle piume bianche e nere.



Uno chef di nome Cukò

È l'innovativo robot Imetec che cucina per te il meglio della tradizione italiana.



Cercavate un aiutante in cucina? Con Cukò avete trovato un vero cuoco, perché va ben oltre il semplice tagliare, sminuzzare, mescolare, soffriggere, frullare, cuocere a vapore e impastare torte: Cukò cucina per te i migliori piatti della tradizione italiana. Antipasti, salse, primi, secondi piatti e dolci sono la sua specialità: a te basterà scegliere la ricetta, inserire gli ingredienti, impostare tempo, velocità e temperatura. Al resto ci penserà Cukò, regalandoti tanto tempo libero lontano dai fornelli. Il suo utilizzo è molto semplice grazie al display digitale retro illuminato con comandi touch screen per i 3 programmi automatici e per le impostazioni manuali di velocità, temperatura e tempo. Grazie alla sua boccia in acciaio inox con 1,2 l di capienza è possibile cucinare per 4 persone. Cukò è dotato di un kit di accessori per tutte le fasi di preparazione e cottura e di un esclusivo libro con 100 ricette. Grande attenzione anche a chi segue una dieta gluten-free: con Cokò è possibile realizzare anche tantissime ricette senza glutine, disponibili online e raccolte nel ricettario dedicato scaricabile dal sito cuko.imetec.com. Sul sito troverete anche una Community molto attiva di appassionati di cucina pronti a scambiarsi tante idee e consigli.

Tre programmi automatici: la massima autonomia

Con i tre esclusivi programmi automatici Cukò cucina da solo i primi piatti della tradizione italiana: strepitosi risotti, paste risottate o gustose vellutate, avvisando quando il piatto è pronto. Selezionando le impostazioni manuali di tempo, velocità e temperatura Cukò cucina una grandissima varietà di piatti diversi e gustosi: aperitivi, antipasti, salse, primi piatti e sughi, secondi piatti e contorni, dolci, bevande, sorbetti, salse e conserve.

www. cuko.imetec.com

IMETEC CUKÒ

Sotto l'albero

PER ESAUDIRE DESIDERI E PASSIONI TANTI DONI CERCATI PER VOI FOODIE. SCINTILLANTI E LUMINOSI, COME IL NATALE CHE VI AUGURIAMO

a cura di Monica Pilotto, servizio di Patrizia Cantoni, foto di Marco Azzoni



● **1** Puntale "Arcangiolo" in vetro soffiato color oro e decorato a mano; fa parte della collezione "Le Palle Presepe" disegnata da Marcello Jori (Alessi, 15 €). ● **2-3-9-12** Timbri tagliabiscotti a tema natalizio (Linea Delícia di Tescoma, set 4 pezzi, 9,90 €). ● **4** Palla "Pazzo di neve" in vetro soffiato, decorato a mano (Alessi, 15 €). ● **5** Per preparare biscotti di pasta frolla o per decorare marzapane e pasta di zucchero, i timbri in plastica resistente (linea Delícia di Tescoma, set 2 pezzi 7,40 €). ● **6** In vetro opalino con lustrini la palla delle feste (CoinCasa, 3,90 €). ● **7** Pinza per crostacei rosso fuoco (Tescoma, 9,90 €). ● **8** Tagliabiscotti in metallo dedicati al Natale (Guardini, 6 pezzi 5,50 €). ● **10** A forma di cristallo di neve il tagliabiscotto in acciaio inox e silicone (Habi-Pengo, 3,20 €). ● **11** Palla "Stella cometa" in vetro soffiato e decorato a mano (Alessi, 15 €). ● **13** Guanti in morbida pelle bianca (De Bernardi, da 150 €). Indirizzi a pagina 6


Lunedì, ore 20.30
Da me
e da Almaverde bio
la tua cena
sana, leggera e gustosa,
ovviamente tutta bio.
Come piace a te. I ♥ you!
Almaverde® bio
volersi bene
www.almaverdebio.it
Seguici su

● 1 Il tostapane "Solo mio", disponibile in cinque colori, ha 6 livelli di doratura, pinza per un'unica fetta di pane, coperchio antipolvere e sportello apribile per rimuovere le briciole (Brandani, 29,90 €). ● 2 Bastano 10 minuti per fare la pasta fresca in casa: la macchina miscela, impasta e prepara nel tempo che l'acqua bolle spaghetti, lasagne, maccheroni (Philips, 229,99 €). ● 3 L'acquavite di mele dell'antica varietà Gravensteiner, quasi scomparsa ormai, è invecchiata in barrique e presenta un gusto caldo e vellutato, dalle morbide note vanigliate (Caldiff di Roner, 23,90 €). ● 4 I biscotti fatti in casa, in 20 forme diverse, passano direttamente dalla macchina in lega di alluminio anodizzato alla teglia da forno (Biscuits di Marcato Design, 42 €). ● 5-6-8 Palle di Natale in vetro soffiato e decorato a mano (Alessi, 15 € l'una). ● 7 Il regalo ideale per chi è alle prime armi in cucina: Cuisine Companion con un solo click mescola, impasta, taglia, soffrigge, cuoce e cucina al vapore (Moulinex, 699,90 €). Tavolino MC Selvini, albero di Natale La Fabbrica del Verde, tappeto Ikea, maglione Ragno, pavimento Gerflor. Indirizzi a pagina 6





I sapori della tradizione si esaltano con uno zucchero dal profumo speciale

Le mele, come non le hai mai provate

Sfogliatine alle mele cotogne

INGREDIENTI

Per le sfogliatine: 2 rotoli di pasta sfoglia rettangolare, 1 uovo medio, zucchero grezzo di pura canna Eridania Tropical per spolverare la sfoglia

Per la composta di mele: 1 kg di mele cotogne, 300 gr di zucchero grezzo di pura canna Eridania Tropical, 2 cucchiai di rum

1. Sbucciate le mele, tagliatele a pezzetti e mettetele in casseruola con lo zucchero grezzo di pura canna Eridania Tropical a fuoco medio, mescolando con un mestolo di legno, affinché rilascino il liquido necessario alla cottura. Cuocete per circa un'ora aggiungendo il rum a metà cottura. Quando le mele saranno morbide ma sode e il liquido si sarà ridotto, togliete dal fuoco e lasciate raffreddare la composta.

2. Stendete la pasta sfoglia e ritagliate per ogni rotolo 8 quadrati uguali. Lasciatene 8 sul piano e dagli altri 8 asportate un quadrato centrale per poi sovrapporli ai primi 8 come una cornice. Pennellate con l'uovo sbattuto e spolverate con lo zucchero grezzo di pura canna Eridania Tropical.

3. Disponete le sfogliatine su una teglia rivestita di carta da forno e fate cuocere a 200° per circa 15 minuti. Togliete dal forno e fate raffreddare, quindi riempite le sfogliatine con la composta di cotogne. Decorate a piacere.
La pasta friabile, croccante di zucchero grezzo di pura canna Eridania Tropical, accompagna la cotognata in modo sublime.

Zucchero grezzo di pura canna per un risultato veramente unico

Per dare un profumo speciale alla ricetta qui presentata e rendere la torta ambrata e piacevolmente friabile scegli lo zucchero grezzo di pura canna Eridania Tropical: le sue qualità lo rendono perfetto ogni volta che desideri aggiungere un tocco unico alle tue ricette o vivere un'esperienza di gusto nuova e intensa.



● **1** Non solo frulla, ma trita anche il ghiaccio il mixer a immersione con 8 velocità (Murphy Richards, 55 €). ● **2** Stile vintage per la bilancia meccanica da 10 kg in acciaio inox, disponibile anche in rosso fiammante (Habi-Pengo, 32,30 €). ● **3** Per brindare al Natale ecco le flûte Bollicine (Rose&Tulipani, in scatola litografata la coppia 14,90 €). ● **4** Elegante sulla tavola la zuppiera in fine bone china bianca con decorazione filo platino (Domino, 152,50 €). ● **5** Icona di design lo spremiagrumi Juicy Salif disegnato nel 1990 da Philippe Starck, in fusione di alluminio qui in versione bianca (Alessi, 50 €). ● **6** Portacandela modulare e candela con cera eco-sostenibile (Carus, 11,80 €). ● **7** Sfoglia, tagliatelle e tagliolini si possono preparare con la pratica macchina per la pasta fatta in casa (Atlas 150 di Marcato Design, 84,90 €). ● **8** Forma arrotondata salvaspazio per Max Chocolate, il microonde che oltre a sfornare un menu completo è dotato di cinque funzioni preimpostate per la preparazione di sfiziosi dolci al cioccolato (Whirlpool, 269 €). Coperta di Marina C, sedia, sci e decori natalizi di La Fabbrica del Verde, tappeto Ikea, tappezzeria Farrow&Ball. Indirizzi a pagina 6



● **1** Tocco di colore in cucina con il bollitore Blu Cristallo da 1,25 litri (KitchenAid, 99 €). ● **2** In acciaio inox la pentola a pressione provvista di tre valvole di sicurezza e blocco chiusura, manici a prova di fuoco, adatta a cucine a gas, elettrica, vetroceramica e induzione (Bio Exclusive di Tescoma, 4 l, 99 €). ● **3** Macina pepe e sale elettrico: si aziona capovolgendolo e si spegne appena rimesso in posizione verticale; il meccanismo in ceramica consente di regolare il grado di macinatura (Linea Vitamino di Tescoma, 23,90 €). ● **4** Forme classiche e tondeggianti per la zuppiera in porcellana bianca (Officine Standard-Pengo, 50,10 €). ● **5** Preparare i manicaretti di Natale è più veloce con il nuovo forno a microonde da 35 litri: grazie alla tecnologia HotBlast™ si risparmia fino al 50% di tempo rispetto a un forno tradizionale (Smart Oven di Samsung, 599 €). ● **6** Spicchi colorati e trasparenti danno forma a ciotole e insalatiere di diverse dimensioni (Grace di Guzzini, da 6 €). ● **7** Tajine in argilla TerraSana per cotture naturali su fiamma, forno, microonde e piastra elettrica (Sapore&Benessere di Wald, da 117,65 €).
Tavolino MC Selvini, tappeto Ikea, cuscini CoinCasa, tappezzeria Farrow&Ball, decorazioni La Fabbrica del Verde. Inidirizzi a pagina 6.



● 1 Con l'estrattore Slow Juicer, a estrazione lenta da 45 giri al minuto, si mantengono intatti tutti gli elementi nutritivi di frutta e verdura (Panasonic, 229 €). ● 2 Il decanter Asarine, perfetto per vini giovani da invecchiamento, ha collo largo ed è dotato di imbuto aeratore e collarino antigoccia (Peugeot, 77 €). ● 3-4 Per profumare l'ambiente le candele dall'intensità delicata (Calè, da 18 €). ● 5 Nasce dalla collaborazione tra Illycaffè e Alessi la caffettiera Pulcina dal serbatoio dell'acqua sferico in grado di ridurre quel retrogusto bruciato e amaro che a volte ha il caffè e di valorizzarne invece l'aroma (Alessi, da 48 €). ● 6-7 Stampo per plumcake e tortiera apribile con doppio fondo in acciaio Hi-Top e rivestimento interno antiaderente con particelle ceramiche (K-White di Guardini, rispettivamente 8,90 € e 16,90 €). ● 8 Per chi ha sempre i minuti contati il food processor Kcook cucina, frulla, cuoce a vapore, mescola, trita e prepara tanti piatti prelibati in poco tempo (Kenwood, 400 €). ● 9-10 Pentole in alluminio ad alto spessore con fondo in acciaio adatto a tutti i fuochi, rivestimento interno antiaderente naturale Finegres® per cotture ad alta qualità (Pantone Universe di Moneta, da 78 €). Sedia Ikea, tavolino con piano in marmo MC Selvini, cuscini Marina C, decori natalizi La Fabbrica del Verde, tappezzeria Farrow&Ball, pavimento Gerflor. Indirizzi a pagina 6.





Caramello



CON IL SUO TOCCO DORATO E SCINTILLANTE ILLUMINA I DESSERT PIÙ IRRESISTIBILI DEI PRANZI DI GALA

a cura di Marina Cella, ricette di Livia Sala, foto di Stefania Giorgi, styling di Sara Farina

Biondo color miele o bruno, il caramello è una salsa sciropposa che si ottiene portando lo zucchero ad alte temperature (sopra i 160°), in modo che si liquefi e imbrunisca. Si può preparare con il metodo a secco, sciogliendo lo zucchero in un padellino dal fondo spesso a fuoco medio-alto: appena si fonde, si abbassa al minimo per un paio di minuti. Meglio non mescolare ma far ruotare il padellino. Un metodo più semplice è quello bagnato: si aggiunge acqua nella proporzione di 1 a 2, così lo zucchero si scalda più gradualmente senza bruciarsi. In ogni caso per evitare la cristallizzazione si possono aggiungere 2 gocce di succo di limone (l'acido la ostacola). La colorazione e il sapore del caramello dipendono dalla temperatura: più è alta (utile un termometro), più diventa scuro e amaro. Aggiungendo della panna liquida, si ottiene una salsa più fluida, perfetta su gelati e torte.



Croquenbouche con chantilly alle mandorle pralinate

pag. 157

Piatto Emile Henry, paletta per torta e tovagliolo da Madame Gioia Home. Nella pagina accanto: bricco da La Rinascente. Indirizzi a pagina 6



Meringhe al sesamo con kumquat dorati

pag. 158

Piatto ovale Forme di Farina. Nella pagina accanto: piatto Emile Henry, tovagliolo Society Limonta, decorazione in ceramica Forme di Farina. Indirizzi a pagina 6



Torta multipla
al cacao e spezie con
caramello al whisky,
pag. 158



Charlotte di pandoro alle pere caramellate,

pag. 158

Piatti da Zara Home. Nella pagina accanto: in alto bicchiere da JV di Jannelli&Volpi; in basso piatti e runner da La Rinascente. Indirizzi a pag. 6



TRIFLE AL CALVADOS CON MELINE CARAMELLATE

PER 4 PERSONE
2 mele - 80 g di biscotti tipo frollini - 160 g di zucchero semolato - 260 ml di panna fresca - 100 g di panna acida - 1 cucchiaio di zucchero a velo - 50 ml di calvados - 20 g di burro - sale - meline selvatiche per decorare

● **1** Sbucciate le mele, tagliatele a pezzettini e rosolatele in una padella con il burro e 20 g di zucchero; quando saranno dorate, coprite e cuocete fino a farle ammorbidire.
● **2** Preparate il caramello. Sciogliete in un pentolino 100 g di zucchero; quando la salsa sarà liscia e trasparente (più o meno scura secondo il vostro gusto), versatevi 60 ml di panna calda e mescolate subito energicamente. Togliete dal fuoco, aggiungete un pizzico di sale e lasciate raffreddare.
● **3** Montate la panna rimasta insieme alla panna acida e allo zucchero a velo, tenendo morbido il composto.
● **4** Riempite 4 coppe o bicchieri alternando strati di mele (fredde o appena tiepide), salsa al caramello, biscotti sbriciolati e bagnati con un po' di calvados e composto di panna, fino ad esaurire gli ingredienti. Fate caramellare in un padellino lo zucchero rimasto, immergetevi le meline selvatiche e decorate le coppe.

FACILE ● **Preparazione 30 minuti + riposo** ● **Cottura 20 minuti** ● **580 cal/porzione**

MILLEFOGLIE CON CREMA AI MARRONI

PER 4 PERSONE
2 rotoli rettangolari di pasta sfoglia pronta - 2 uova - 70 g di zucchero semolato - 125 g di burro a temperatura ambiente - 6 cucchiai di zucchero a velo - 100 g di crema di marroni - 4 marron glacé

● **1** Separate un albume dal tuorlo e tenete quest'ultimo da parte in una ciotola. Srotolate la pasta sfoglia e spennellate uno dei 2 rotoli con poco albume; sovrapponete il secondo rotolo e fate aderire bene. Spolverizzate con metà dello zucchero a velo, girate e spolverizzate l'altro lato con lo zucchero a velo rimasto. Assottigliate un po' la sfoglia con il matterello, quindi ricavate 16 rettangoli di circa 7x9 cm.
● **2** Sistemate i rettangoli su una placca ricoperta con un foglio di carta da forno, coprite con un secondo foglio di carta, quindi con una seconda placca che serva da peso. Cuocete nel forno già caldo a 200° per 20 minuti. Durante questo tempo lo zucchero a velo sulla superficie della pasta caramellizzerà (controllate dopo 10-12 minuti di cottura).
● **3** Versate in un pentolino 25 ml di acqua e lo zucchero semolato; portate a ebollizione e cuocete a fuoco basso per ancora un paio di minuti. Nel frattempo iniziate a montare in una ciotola l'uovo rimasto più il tuorlo tenuto da parte, fino a ottenere una spuma chiara. Versate lo sciroppo bollente a filo sul composto spumoso, sempre sbattendo a velocità minima, poi continuate a montare fino a completo raffreddamento.
● **4** Senza smettere di sbattere, incorporate anche il burro (è importante che abbia una consistenza a pomata), fino a ottenere una crema liscia e omogenea. Passate la crema al burro in frigo per 30 minuti, poi ammorbiditela nuovamente un po' con lo sbattitore e incorporate anche la crema di marroni.
● **5** Trasferite il composto preparato in una tasca da pasticceria montata con la bocchetta liscia da 8 mm e decorate con tanti ciuffetti 12 sfoglie caramellate. Sovrapponetele a 3 a 3 e terminate ciascuna porzione con una sfoglia senza crema. Decorate ogni porzione con un marron glacé e servite.

MEDIA ● **Preparazione 1 ora + riposo** ● **Cottura 25 minuti** ● **740 cal/porzione**




"Da oggi c'è un modo nuovo, dolce e veloce per preparare straordinari dessert al cucchiaio, si chiama
CUOR DI CAFFÈ
Un alleato dal cuore grande che rende tutto più facile e più buono: provalo e non potrai più farne a meno!"
VIRGILIO
ITALIANO DA SEMPRE
CUOR DI CAFFÈ
IDEALE PER LE TUE RICETTE FATTE IN CASA
Inoltre puoi partecipare al Grande Concorso LA RICETTA DEL CUORE sino al 31.12.2015 e vincere questi fantastici premi, replicando le ricette del maestro pasticcere ALESSANDRO SERVIDA.
la Ricetta del Cuore
GIFT CARD
DAL TOSCANO
1° PREMIO
APPLE IPAD PRO 32 GB
2° PREMIO
GIFT CARD € 200 "DAL TOSCANO"
Centro Casalinghi
www.daltoscano.com
3° PREMIO
SELEZIONE PRODOTTI VIRGILIO
Regolamento completo e modalità di partecipazione su:
VIRGILIO
ITALIANO DA SEMPRE
www.laricettadelcuore.it
MAESTRO PASTICCERE
ALESSANDRO SERVIDA
www.consorzio-virgilio.it
sigla.it

CROQUENBOUCHE CON CHANTILLY ALLE MANDORLE PRALINATE

PER 8 PERSONE
55 g di burro - 100 g di farina - 2 uova - 250 g di mandorle pelate - 225 g di zucchero semolato - 1 rotolo di pasta sfoglia - 400 ml di panna fresca - 3 cucchiai di zucchero a velo



● **1** Distribuite le mandorle su una placca e scaldatele nel forno senza tostarle. Mettete in un pentolino 75 g di zucchero con 30 ml di acqua; portate a ebollizione e cuocete sul fuoco basso ancora un paio di minuti. Fuori dal fuoco, rovesciate le mandorle nello sciroppo e, continuando a mescolare, fate raffreddare fino a che lo zucchero sarà ricristallizzato intorno alla frutta secca (ci vorrà una decina di minuti: mescolate fino a che lo zucchero sarà completamente opaco).
Rimette sul fuoco e continuate a mescolare sino a che lo zucchero cristallizzato intorno alle mandorle si sarà tutto sciolto e caramellato (10-15 minuti). Togliete dal fuoco, unite 5 g di burro, rovesciate subito le mandorle su un foglio di carta da forno e separatele aiutandovi con due forchette (attenzione perché scottano). Tenete da parte.
● **2** In un pentolino portate a ebollizione 175 ml di acqua con il burro rimasto a pezzettini; mescolate per scioglierlo completamente e rovesciate nel pentolino la farina, tutta in una volta. Mescolate energicamente fino a che il composto formerà una palla che si staccherà facilmente dalle pareti. Lasciate intiepidire un po' mescolando spesso. Incorporate al composto un uovo alla volta, mescolando bene fino a completo assorbimento.
● **3** Trasferite la preparazione in una tasca da pasticciere con bocchetta liscia da 1 cm e formate tanti mucchietti di 2,5 cm di diametro su una placca foderata con carta da forno. Cuocete nel forno già caldo a 190° per una ventina di minuti. Togliete i bigné dal forno e lasciate raffreddare.
● **4** Ricavate dalla pasta sfoglia un cerchio di 18 cm di diametro: spolverizzatelo con 1/2 cucchiaio di zucchero a velo, bucherellatelo con una forchetta, copritelo con un disco di carta e il fondo rimovibile di una tortiera (per non farlo gonfiare troppo in cottura) e cuocetelo a 200° per 15 minuti. Nel frattempo montate la panna con 2 cucchiai di zucchero a velo e incorporatevi 100 g di mandorle pralinate tritate finemente. Mettete il composto in una tasca con bocchetta da farcitura e riempite i bignè preparati.
● **5** Sciogliete lo zucchero rimasto in un pentolino. Quando il caramello sarà perfettamente trasparente, intingetevi un bignè alla volta, in modo da poterlo fissare alla base del dolce.
● **6** Con i bignè preparati formate un cono rovesciato sul disco di pasta sfoglia. Decorate con qualche mandorla rimasta e un po' di zucchero a velo. Riprendete il caramello: scioglietelo leggermente e fatelo nuovamente raffreddare un po' finché sarà più viscoso e riuscirete a tirare dei fili con una frusta tagliata o una forchetta. Avvolgete il croquenbouche con i fili e servitelo immediatamente.
(Le mandorle rimaste sono un delizioso snack: prepararne in quantità minore è più difficile.)

ELABORATA ● **Preparazione 1 ora e 30 minuti** ● **Cottura 1 ora** ● **560 cal/porzione**



In alto da sinistra: pentolino Riess, tovagliolo Society Limonta, tagliere in legno da Coincasa, piatto Emile Henry. Indirizzi a pagina 6



TORTA MULTIPLA AL CACAO E SPEZIE CON CARAMELLO AL WHISKY

PER 16 PERSONE
450 g di farina - 30 g di cacao - 1 cucchiaino di cannella in polvere - 1/2 cucchiaino di chiodi di garofano - 10 g di lievito in polvere - 825 g di burro - 910 g di zucchero (più quello per le stelline di decorazione) - 3 cucchiai di whisky - 11 uova + 3 tuorli - 175 ml di panna fresca - 100 g di formaggio spalmabile - 60 g di canditi a cubetti - burro e farina per lo stampo - confettini dorati per decorare

● **1** Montate 450 g di burro a pomata con 450 g di zucchero fino a ottenere un composto chiaro e soffice. Quindi incorporatevi 8 uova leggermente sbattute un po' alla volta, poi la farina setacciata con il cacao, il lievito e le spezie. (Fate l'intera operazione in due volte se non avete una planetaria). Versate il composto in 4 stampi a cerniera di 18 cm di diametro, imburrati e infarinati. Infornate a 180° per 40 minuti. Sformate e fate raffreddare le torte su una gratella.
● **2** Preparate la salsa al caramello. Fate sciogliere in un pentolino 250 g di zucchero. Quando sarà biondo unite la panna calda e mescolate energicamente, poi aggiungete il whisky.
Lasciate raffreddare la salsa.
● **3** Preparate la crema al burro. Versate in un pentolino 75 ml di acqua e lo zucchero rimasto: portate a ebollizione e cuocete a fuoco basso ancora un paio di minuti. Intanto iniziate a montare in una ciotola le uova rimaste e i tuorli, fino a ottenere una spuma chiara.
● **4** Versate lo sciroppo bollente a filo sul composto spumoso, continuando a sbatterlo a velocità minima, poi montate fino a completo raffreddamento. Senza smettere di sbattere, incorporate 375 burro morbido (è importante che abbia una consistenza a pomata), fino a ottenere un composto liscio e omogeneo. Passate la crema al burro in frigo per 30 minuti, poi ammorbiditela un po' con lo sbattitore e dividetela in 2 parti, una il doppio dell'altra.
● **5** Incorporate il formaggio alla crema più piccola, poi aggiungete i canditi e 1/2 cucchiaio di salsa al caramello. Tagliate le calottine alle torte per parificarle e spalmatene 3 con la crema ai canditi; sovrapponetele, coprite con la quarta tortina e lisciate i bordi.
● **6** Ricoprite completamente il dolce con la crema al burro rimasta e mettete in frigo per un paio d'ore. Nel frattempo preparate un po' di caramello: quando è pronto fatelo colare da un cucchiaio leggermente unto su un foglio di carta da forno e disegnate 2 stelline per decorare.
● **7** Decorate la base della torta con i confettini, versate il caramello e completate con le stelline caramellate.

ELABORATA ● **Preparazione 1 ora e 15 minuti + riposo** ● **Cottura 50 minuti** ● **840 cal/porzione**



MERINGHE AL SESAMO CON KUMQUAT DORATI

PER 4 PERSONE
2 albumi - 1 tuorlo - 125 ml di latte - 15 g di farina - 200 g di zucchero - 100 ml di panna - 100 g di yogurt greco - 1/2 cucchiaio di semi di sesamo bianco e 1/2 di semi di sesamo nero - 8 kumquat - burro

● **1** Montate gli albumi a temperatura ambiente; quando sono un po' gonfi, unite 100 g di zucchero poco alla volta continuando a montare, fino a che saranno voluminosi, sodi e lucidi.
● **2** Trasferite la meringa in una tasca con bocchetta spizzata e spremetela su una placca foderata con carta da forno formando 4 gusci tipo tartelletta ma con i bordi a ciuffetti. Cospargeteli con i semi di sesamo e cuoceteli in forno ventilato a 90° per 2-3 ore, finché saranno asciutti.
● **3** Lavorate il tuorlo con 25 g di zucchero e un po' di scorza di kumquat grattugiata, unite la farina e poi, poco alla volta, il latte caldo. Fate addensare la crema a fiamma dolce. Coprite con un disco di carta da forno imburrato e fate raffreddare.
● **4** Montate la panna e incorporatevi la crema pasticcera e lo yogurt. Sciogliete lo zucchero rimasto e fatevi caramellare i kumquat rimanenti tagliati a metà. Riempite i gusci di meringa con la crema preparata e distribuite su ciascuno qualche kumquat e un po' di caramello.

MEDIA ● **Preparazione 40 minuti** ● **Cottura 3 ore** ● **365 cal/porzione**



CHARLOTTE DI PANDORO ALLE PERE CARAMELLATE

PER 6 PERSONE
1 uovo - 170 g di zucchero - 225 ml di latte - 1/2 baccello di vaniglia - 250 ml di panna - 8 g di gelatina in fogli - 2 pere - 3 pandorini - zucchero a velo e fettine di pera essiccate per decorare

● **1** Sciogliete 50 g di zucchero in una padella antiaderente e caramellatevi le pere tagliate a fettine sottili. Scaldate il latte a fuoco dolce con la vaniglia. Sbattete l'uovo con 70 g di zucchero finché diventa spumoso. Versate il latte caldo e cuocete a fiamma bassissima finché la crema inizia a velare il cucchiaio. Lasciate raffreddare.
● **2** Rivestite con la pellicola uno stampo da charlotte di 18 cm di diametro e ricoprite fondo e bordi con i pandori a fettine, sovrapponendole leggermente una all'altra. Fate ammorbidire la gelatina in acqua, poi scioglietela in un pentolino con un cucchiaio di acqua.
● **3** Incorporate la gelatina alla crema inglese poi unite anche la panna montata con movimenti delicati. Rapidamente versate la crema nello stampo preparato, alternandola a fettine di pere caramellate.
● **4** Completate con le fettine di pandoro rimaste, sigillate con la pellicola e mettete in frigo a rassodare per almeno 6 ore prima di sformare delicatamente il dolce su un piatto da portata.
● **5** Fate caramellare lo zucchero rimasto e intingetevi parzialmente le fettine di pera essiccate. Decorate la charlotte con le fettine di pera e una spolverizzata di zucchero a velo e servite.

MEDIA ● **Preparazione 45 minuti + riposo** ● **Cottura 15 minuti** ● **450 cal/porzione**

LA NOIX DE GRENOBLE



www.noixdegrenoble.com



IL MACINA CAFFÈ

«Preparate il caramello distribuendo lo zucchero in una padella dal fondo spesso... » Michela introduce così, senza preamboli, la sua crostata al caramello con frutta secca. E si intuisce subito che sarà un successo. La sorpresa? È senza glutine, come molte altre preparazioni sul suo **ilmacinacaffe.blogspot.it.**

Il Macina Caffè



SONO NATA PAPEROGA

Son nata Paperoga

Barbara ha iniziato a cucinare con il Dolcefomo e da allora non ha più smesso. Il caramello per lei è perfetto su dessert goduriosi, come la panna cotta al cioccolato bianco. Questa e molte altre le ricette su **sonnatapaperoga. wordpress.com**, che dal 2014 segue la filosofia veg.

Il caramello è online

CON IL SUO SAPORE INCONFONDIBILE DOLCISSIMO EPPURE LEGGERMENTE AMAROGNOLO HA CONQUISTATO LA RETE

di Barbara Roncarolo



A FRENCHIE IN MY KITCHEN

Il blog di Silvia **afrenchieinmykitchen.com** è nato da poco: l'ispirazione è venuta osservando gli occhioni di Jeff, il bulldog francese che segue attento i suoi movimenti in cucina. Le ricette per ora non sono molte, ma sono ben spiegate e fotografate con cura. E il caramello, anche in versione salata, è protagonista.

A FRENCHIE IN MY KITCHEN

I CORSI DELLA NOSTRA DIGITAL SCHOOL SONO ANCHE ONLINE!

Quali sono le nuove competenze richieste dal mondo della comunicazione digital? Lo insegnano i docenti qualificati della Digital School nata dalla collaborazione tra Sale&Pepe, Donna Moderna e CasaFacile con il supporto dello sponsor tecnico BackBerry. Il **#ProgettoDigitalSchool** si articola in lezioni in aula di livello base e avanzato e ora i corsi sono anche disponibili online, grazie alla piattaforma di e-learning. Per iscriversi e ricevere maggiori informazioni: **www.lavorasulweb.it** o **digitalschool@mondadori.it.**



IL BENESSERE IN CUCINA

Gli amici la chiamano tsunami per la sua voglia di fare e scoprire, specie ai fornelli. La passione di Giovanna (**buongiornoblog.it**) si rivolge soprattutto a ricette lievitate, dolci e salate. Se poi sono arricchite da un tocco di caramello, ancora meglio!



buonGiOrno
il benessere in cucina


Delizia®
detersivo alla spina
QUALITA'
ECOLOGIA
RISPARMIO
Delizia
graphic by onewayitalia.it
Scarica l'app e trova il Delizia Point più vicino a te
Disponibile su App Store
Disponibile su Google play
Vuoi aprire anche tu un Delizia Point ?
chiama il numero verde
Numero Verde 800 588 128
www.deliziadetersivi.it

BUONE LETTURE
SCELTE CON PASSIONE PER ESSERE DIVORATE

di Francesca Tagliabue

IL LIBRO DEL MESE

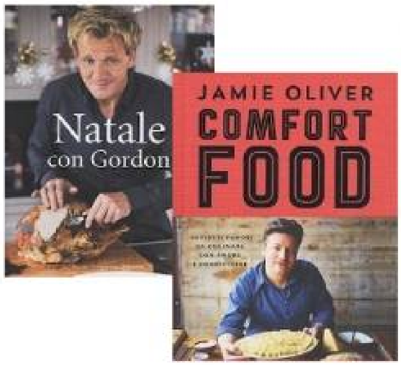
L'autrice sfata i classici miti, creati da visioni occidentali talvolta fuorvianti della cucina giapponese, e rivela le mille sfumature dell'arte culinaria della sua nazione di origine. Fondamentalmente - e sorprendentemente - semplice, la cucina giapponese di Maori Murota, che arrivata in Francia ha prima tenuto corsi di cucina poi ha aperto un ristorante-bistrot a Parigi, è golosa e raffinata insieme. Basta utilizzare ingredienti di qualità e imparare le tecniche di base da Maori.

TOKYO - LE RICETTE DI CULTO
di Maori Murota, Guido Tommasi Editore, a 29,90 €



"Non solo sushi o yakitori, ma soprattutto quei piatti che si mangiano tutti i giorni in Giappone... Le ricette autentiche della Tokyo in cui sono cresciuta..."

Maori Murota, dall'introduzione al volume



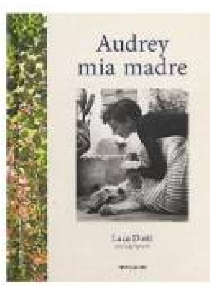
LE FESTE ALLA TAVOLA DEI GRANDI CHEF "Natale con Gordon", di G.Ramsay, Guido Tommasi Editore, a 20 € e " Comfort food", J.Oliver, Tea Libri, a 34 €
Per chi ogni anno ama cambiare l'apparecchiatura festiva, i piatti, gli addobbi, l'incarto dei regali: è il momento di osare e cambiare anche le ricette! Di carne o pesce, a buffet, per la colazione e il brunch del giorno dopo, Gordon Ramsay dispone e propone le sue ricette delle Feste. Lo chef Jamie Oliver, anche lui inglese, sceglie di accendere le emozioni con una raccolta da tutto il mondo di "piatti della felicità", quel comfort food che scalda i cuori e le tavole, risvegliando i ricordi e... la gola.

DOLCI CALENDARI DELL'AVVENTO
di Guido Tommasi Editore, a 12,50 €
Quanto manca a Natale? Ce lo chiediamo tutti, non solo i bambini. I più fantasiosi, insieme a chi ama confezionare a mano dolci delizie da regalare e non, ameranno le idee e le ricette raccolti in questo volume. Ecco come realizzare delicatezze mignon per confezionarle in raffinati calendari dell'Avvento, per scandire i giorni dell'attesa con cubetti di panpepato, mini cotognate, zuccherini aromatizzati, caramelle mou, stelle alle mandorle. Per chi ama il Natale, i progetti sofisticati e non resiste alle golosità sfiziose.



ALZIAMO I CALICI
"Di vigna in vigna" di T. Gaia, Edi, a 23,50 €, "Guida essenziale ai vini d'Italia", a 24 € e "Storie di vino e di cucina", entrambi Mondadori, 16,90 €

Charme, alta cucina e ospitalità caratterizzano i 40 itinerari nell'Italia del vino raccolti nel primo volume. Per chi lo ama e non si accontenta di berlo a tavola ma vuole vivere l'esperienza, andando di vigna in vigna. Sempre più completa la Guida ai Vini d'Italia 2016 del noto critico enologico Daniele Cernilli: pratica e semplice, è alla portata degli appassionati e dei curiosi dell'enologia nazionale. Nel terzo libro, 20 grandi uomini del vino si raccontano e ce lo raccontano, con le annate e il tempo che passa, seduti a un tavolo - di casa, di un ristorante stellato, di trattoria.



AUDREY, MIA MADRE
di Luca Dotti, Mondadori Ed., a 24,90 €
Una delle icone femminili del '900 più amate, ispirazione di grandi sarti e registi internazionali, per Luca era la mamma, casalinga, ottima cuoca e ospite conviviale delle serate romane. Il figlio di Audrey Hepburn racconta la donna che, lasciatasi Hollywood alle spalle, è soprattutto una madre immersa nella vita familiare. Insieme a Luigi Spinola, Luca Dotti raccoglie nel volume le storie di casa in una vivace alternanza di ricordi, aneddoti e tante ricette, illustrati da più di 250 foto in gran parte inedite.



SALE&PEPE SHOPPING

INFORMAZIONE PUBBLICITARIA



GRAND FERRERO ROCHER

Grand Ferrero Rocher quest'anno si presenta con una dimensione ancora più grande: un raffinato guscio da 240 grammi che contiene al suo interno quattro deliziosi Ferrero Rocher.



SET SINFONIE RONER

Roner propone il Set regalo Sinfonie in un'elegante scatola di legno, con la possibilità di comporlo a proprio piacimento con le bottiglie della linea Grappe Nobili.



LAVAZZA A MODO MIO FANTASIA

Lavazza A Modo Mio Fantasia è dedicata a tutti gli amanti di ricette a base espresso e latte. Dal design elegante, garantisce performance eccellenti in una macchina compatta e semplice da usare. Disponibile in due colori: Ebony Black e Creamy White.



CAFFÈ VERGNANO

La lattina 100% arabica da 250 grammi, per il Natale si veste con una grafica speciale, dove il chicco di caffè è il protagonista. In vendita sull' eshop http://ecommerce.espresso1882.com e nei 42 Coffee Shop 1882 presenti in tutta Italia.



COLLEZIONI IN LATTA PERNIGOTTI

Le confezioni in latta in stile "vintage" di Pernigotti, tutte da collezionare, possono contenere praline uniche gianduiotti, cremini o gemme; un mix delle tre referenze oppure tutta la gamma nel gran assortimento. Ricette gustose in eleganti confezioni per rendere ogni occasione un momento speciale.



GRAND MARNIER

Grand Marnier, originale accostamento di arance e cognac, si rinnova con la limited edition Le Café Parisien, tributo dal gusto rétro che esplode nel suo rosso vibrante, colore simbolo della maison.



HAVANA CLUB UNION

Havana Club Uniòn è stato creato appositamente per essere assaporato insieme al ricco e corposo aroma di un buon sigaro cubano. Un'esperienza luxury di altissimo livello.



DALL'ALTO ADIGE GARANTITO

Il progetto europeo "Dall'Alto Adige. Garantito", che vede come ambasciatori il Formaggio Stelvio DOP, la Mela Alto Adige IGP e lo Speck Alto Adige IGP, è giunto al secondo anno. Per scoprire tante gustose ricette con i prodotti ambasciatori di qualità dell'Alto Adige, visita il sito www.altoadigegarantito.eu.



DOLCE NATALIZIO GIUSTO GIULIANI

Il Dolce Natalizio con uva sultanina, della linea Giusto Giuliani senza zuccheri aggiunti è ideale per chi apprezza un gusto classico e raffinato, ma deve limitare l'assunzione di zuccheri.


CONEGLIANO
VALDOBBIADENE
PROSECCO
CARPENÈ SUPERIORE
D.O.C.G.
CARPENÈ MALVOLTI
FONDATA NEL 1868
1868
BRUT
CONEGLIANO VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE



Dorati perlage

SEI ETICHETTE SELEZIONATE DI VINI SPUMANTI, DA ABBINARE A UNA TAVOLA DI PIATTI RAFFINATI, PER BRINDISI ELEGANTI

foto di Felice Scoccimarro/Alkèmia, ricette di Claudia Compagni, styling di Stefania Aledi, abbinamenti e commenti ai vini di Sandro Sangiorgi



Bolla

"Orgoglio del passato, passione per il futuro": questo il motto della cantina, che riassume il rispetto per la tradizione e la spinta all'innovazione, indispensabili per mantenere la qualità nel tempo.
La prima cantina risale al 1883, realizzata a Soave, cittadina medievale del veronese, da Abele Bolla. Al figlio Alberto si deve, negli anni Trenta, la fondazione della seconda sede produttiva di Pedemonte, la cui missione fu subito quella di essere ambasciatori del vino italiano e dell'eccellenza del Veneto. Interamente rinnovata nel 1994 e nel 2006, il cuore antico dell'azienda, la "Cantina del Nonno", è stata conservata per ricordare le radici della filosofia enologica Bolla.
• **www.bolla.it, tel. 045 6836555**

Tempura di scampi con gelatina di pompelmo,
pag. 174

IL VINO
Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Brut
L'azienda è legata alla provincia di Verona, in particolare Valpolicella (è Bolla la prima etichetta di Amarone apparsa sul mercato) e Soave, dove ha raccolto alcuni dei suoi successi più brillanti, ma ha oggi esteso la sua produzione agli spumanti come il Prosecco Superiore Docg, di cui presenta una versione originata tra Conegliano e Valdobbiadene. È un brut asciutto ma non duro, ideale con la tempura di scampetti, dove l'ostacolo del pompelmo, ingentilito dal miele, permette allo spumante di dedicarsi alla qualità della frittura. Può sposare ugualmente finger food e antipasti golosi con piade calde, formaggi e salumi, anche affumicati.

Piatto L'Abitare e candelabri Ichendorf distribuiti da Corrado Corradi, flûte Dressed Alessi, palline e decori sull'albero Blanc Mariclò, pallina bianca sul tavolo Coin Casa.
Indirizzi a pagina 6



IL VINO
Cuvée Imperiale Brut Franciacorta Docg
È il grande classico di un'azienda che ha permesso agli enofili italiani di scoprire la Franciacorta e la sua vocazione a produrre spumanti ottenuti con il metodo classico. La dizione brut definisce la secca intonazione gustativa della Cuvée, nella quale è lo Chardonnay a dare la densità fruttata e la forza gustativa, lasciando al Pinot Noir il determinante tocco di complessità odorosa. La versatile disponibilità ad accostarsi al cibo si esalta quando ci troviamo di fronte a verdure e formaggi, soprattutto se c'è parmigiano, del quale gli spumanti bresciani condividono la struggente maturità.

Flan di broccoletti con fonduta al parmigiano, pag. 174

Berlucchi

L'azienda di Borgonato in Franciacorta (BS) ha scritto la scuola del metodo classico. Era il 1955 quando Franco Ziliani propose al conte Guido Berlucchi di fare "uno spumante alla maniera dei francesi". Nel 1961 nacque il primo metodo classico della Franciacorta e, nei decenni seguenti, Berlucchi è assunto a brindisi italiano per antonomasia, vino delle feste e del "tutto pasto". Franco Ziliani ha condotto la cantina nel nuovo Millennio affidandone il futuro ai figli Cristina, Arturo e Paolo. Con l'orgoglio di aver dato vita a una famiglia ancor più numerosa: quella dei vignaioli e degli imprenditori che hanno fatto della Franciacorta una delle più titolate oasi della qualità.

● **www.berlucchi.it, tel. 030 984381**

Tovaglia Zara Home, calici linea Veritas Riedel, piatto collezione Opti Covo, coltello Sambonet, candelabri in vetro Ichendorf distribuito da Corrado Corradi, candelabro decoro sfere e candelabro color argento Viridea, palline e decori sull'albero Blanc Mariclò, pallina bianca sul tavolo Coin Casa. Indirizzi a pagina 6



IL VINO
Uvaggio Storico
Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Dry

Il nome indica l'utilizzo di uve che appartengono alla storia di Valdobbiadene e delle sue frazioni, dove si adagiano le migliori posizioni dedite al Prosecco. La consuetudine non prevedeva la monovarietà che oggi caratterizza la viticoltura: nelle vigne c'erano diversi vitigni che contribuivano a creare una virtuosa risonanza di sentori e sapori. La cantina Val D'Oca ha recuperato il Verdiso, per la sua salinità, e vi ha unito la ricchezza della Perera e l'acidità della Bianchetta. Il risultato è un dry elegante e voluttuoso, ideale quando c'è da custodire la freschezza delle frutta e fonderla con creme leggere.

Tarte con gelatina alla melagrana e kumquat,
pag. 174

Val D'Oca

Società controllata da Cantina Produttori di Valdobbiadene, che riunisce circa 570 soci, Val D'Oca è sinonimo di Prosecco, simbolo di qualità e di eccellenza. Nel territorio del Trevigiano più vocato alla coltivazione delle uve Glera, rappresenta una delle più importanti aziende produttrici di Prosecco Superiore Docg, vinificato secondo un severo disciplinare che ne certifica caratteristiche e provenienza. Il progetto consortile unisce all'esperienza e alla tradizione l'impulso all'innovazione e agli investimenti nelle tecnologie produttive, per offrire vini ineccepibili controllati lungo la filiera: dalla vite (con la raccolta a mano, grappolo per grappolo) alla bottiglia.

● **shop.valdoca.com tel. 0423 982070**

Tovaglia, tovagliolo e cervo in vetro Zara Home, piatto Giovelab, coltello Sambonet, coppa collezione La Sfera by Ron Gilad Driade, candelabri in vetro Ichendorf distribuito da Corrado Corradi, candelabro decoro sfere Viridea, palline e decori sull'albero e mini abeti in legno Blanc Mariclò, pallina bianca sul tavolo Coin Casa, sullo sfondo lanterna Maisons du Monde. Indirizzi a pagina 6



Colli del Soligo

È una realtà che, dal 1957 riunisce i produttori della zona a metà della "strada del vino bianco", tra Conegliano e Valdobbiadene nel Trevigiano, incorniciata dalle ripide colline di origine vulcanica. La cooperativa è cresciuta fino a radunare gli attuali circa 660 soci, viticoltori accomunati dalla passione per il territorio e le sue eccellenze. Il 75% dell'uva conferita è della varietà Glera, atta a produrre Prosecco Superiore Docg e Prosecco Doc. Il resto è Pinot Grigio, Chardonnay, Merlot, Cabernet, Raboso e Pinot nero. I vini Soligo, soprattutto gli spumanti a base di Prosecco, ma anche i bianchi e i rossi, offrono un'identità personale ben precisa, testimoni del valore unico dello spirito associativo, vero patrimonio della cooperativa.

● **www.collisoligo.com, tel. 0438 840092**

Pappardelle al radicchio e nocciole, pag. 175

Piatto collezione Opti Covo, forchetta Sambonet, calice linea Veritas Riedel, candelabro decoro sfere e albero Viridea, palline e decori sull'albero Blanc Mariclò, candelabri in vetro Ichendorf distribuito da Corrado Corradi, palla bianca sul tavolo Coin Casa. Indirizzi a pagina 6

IL VINO

Cuvée Solicum Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Extra Dry

Extra Dry è il termine che distingue uno spumante nel quale si avverte un sensibile residuo zuccherino. Non si può parlare di dolcezza vera e propria: nella convenzione dialettica degli enofili si definisce "abboccato" quando il sapore dolce appare e scompare, creando un'alternanza che permette al vino di accostarsi ai piatti salati. Nel caso della nostre ricetta, il vino sostiene lo scambio tra la rotondità delle nocciole e il retrogusto amaricante del radicchio, ma sposerebbe altrettanto bene cibi speziati con uova o frutti di mare ricchi come le ostriche.

Col Vetoraz

La cantina è ubicata nel Trevigiano a quasi 400 metri di altitudine, nel punto più elevato della collina del Cartizze. Qui la famiglia Miotto si è insediata dal 1838, sviluppando da subito la coltivazione della vite (Prosecco Superiore e Cartizze Superiore) e dando vita a una realtà che, negli ultimi 20 anni, ha registrato una crescita significativa, raggiungendo il vertice della produzione di Valdobbiadene Docg. Un'evoluzione basata sul rispetto per la tradizione, la cura dei vigneti e la metodologia scrupolosa ha contribuito all'identificazione di una terra specialmente vocata al Prosecco.
I vini sono diventati punto di riferimento qualitativo per la denominazione e garanzia di eccellenza dalla prima all'ultima bottiglia dell'annata.

• **www.colvetoraz.it, tel. +39 0423 975291**



Dolce meringato con confettura di frutti di bosco, pag. 175

IL VINO
Valdobbiadene Cartizze Superiore Docg
Col Vetoraz si trova in una delle aree più pregiate della denominazione, la collina del Cartizze, gran cru italiano. Siamo sulla sommità del rilievo, intorno ai 400 metri, dove le uve raggiungono un notevole grado zuccherino e racchiudono profumi fini. La classificazione dry indica dolcezza pronunciata, ideale su creazioni di pasticceria che uniscano tradizione e innovazione alla leggiadria di pan di Spagna, sfoglie, sablé. Questo soprattutto in virtù della lunghezza gustativa del vino, protagonista di un intrigante dialogo con l'anima morbida del nostro dessert e con la verace vitalità dei frutti rossi.

Piatto L'Abitare, coppa collezione La Sfera by Ron Gilad Driade, paletta Sambonet, candelabro color argento e albero Viridea, palline e decori sull'albero Blanc Mariclò, candelabri in vetro Ichendorf distribuito da Corrado Corradi, pallina bianca sul tavolo Coin Casa. Indirizzi a pagina 6



IL VINO
Valdobbiadene Superiore di Cartizze Docg Dry
L'assoluta particolarità della collina di Cartizze, non a caso disciplinata in etichetta come "Superiore", è visibile a occhio nudo: si tratta infatti di un anfiteatro in cui convergono la qualità del suolo, più caratterizzante rispetto a quello dei pur eccellenti vigneti vicini, e l'esposizione che regala profonda maturità agli acini. Solo così è spiegabile la consuetudine delle aziende di lasciare abbondante zucchero residuo, così che il Cartizze è per antonomasia spumante da dolci. Soprattutto se profumati e delineati da una combinazione tra spumosità e croccantezza, con creme, frutta di stagione o frutta secca.

Crema spumosa allo zenzero, cannella e albicocche secche, pag. 175

Tovaglia, tovagliolo e cervo in vetro Zara Home, coppa dessert e candelabri in vetro Ichendorf distribuito da Corrado Corradi, piattino Giovelab, cucchiaino Sambonet, calici LSA International distribuito da Maino Rappresentanze, candelabro decoro sfere Viridea, pallina bianca sul tavolo Coin Casa, sullo sfondo lanterna Maisons du Monde. Indirizzi a pagina 6

Cantina Bisol

La secolare attività vitivinicola della famiglia Bisol, nel cuore di Valdobbiadene, risale al 1542. Oggi l'azienda coltiva direttamente più di 20 poderi collocati nelle aree più vocate del Veneto, fra cui quello sulla zona sommitale della collina Cartizze, il più costoso vigneto da bollicine al mondo. Il metodo Bisol mira al benessere della vite, alla sostenibilità e a minimizzare gli interventi tecnici in cantina. La vinificazione separata delle uve di ogni singolo vigneto permette al Prosecco di esprimersi diversamente a seconda del terreno di origine. Così, in ogni bottiglia è possibile ritrovare la storia del territorio e l'arte di fare vini di grande eleganza e longevità.
● **bisol.it, tel. 0423 900138**



TEMPURA DI SCAMPI CON GELATINA DI POMPELMO

PER 4 PERSONE
16 scampi medi - 2 pompelmi rosa - 2 g di agar agar - 1 cucchiaino di miele di acacia - 1 tuorlo - 150 g di farina - 120 g di amido di mais - 1 rametto di menta - olio di semi di arachide - sale

● **1** Spremete 1 pompelmo e 1/2, versate il succo in un pentolino, unite il miele e 3-4 foglioline di menta e portate a bollore. Unite l'agar agar, cuocete per 3 minuti, filtrate il succo, fatelo raffreddare e lasciatelo rapprendere in frigo almeno 2 ore.
● **2** Pulite gli scampi eliminando le teste, i carapaci tranne le codine e i filetti neri, poi salateli leggermente. Pelate al vivo il mezzo pompelmo rimasto e dividetelo a spicchietti. Sbattete il tuorlo in una ciotola con una frusta, unite la farina, l'amido di mais e 3 dl di acqua freddissima e mescolate rapidamente: non importa se rimane qualche grumo.
● **3** Scaldate bene abbondante olio in una padella. Immergete le code di scampi nella pastella tenendole per la codina e friggetele per circa 1 minuto. Scolatele su carta da cucina e servitele con la gelatina tagliata a dadini, qualche fogliolina di menta e il mezzo pompelmo rimasto pelato al vivo e tagliato a fettine.

MEDIA ● **Preparazione 20 minuti + riposo** ● **Cottura 5 minuti**



FLAN DI BROCCOLETTI CON FONDUTA AL PARMIGIANO

PER 6 PERSONE
1,5 kg di broccoletti - 2,5 dl di latte - 3 uova - 40 g di farina - 170 g di parmigiano reggiano grattugiato - 1,2 dl di panna fresca - 30 g di burro - sale - pepe

● **1** Versate 30 g di parmigiano in uno strato sottile su una teglia rivestita di carta da forno e passatelo in forno a 180° finché diventa dorato. Mondate i broccoletti pelando leggermente i gambi più spessi, lavateli e scottateli in acqua salata bollente per 6-7 minuti. Tenete da parte qualche cimetta e trasferite il resto nel mixer.
● **2** Sciogliete il burro in un pentolino, unite la farina, mescolate, versate a filo il latte e cuocete la besciamella per 7-8 minuti. Salate, pepate e unite 60 g di parmigiano rimasto. Lasciate intiepidire, versate nel mixer con i broccoletti, unite le uova e frullate fino a ottenere una crema liscia.
● **3** Versate in composto in uno stampo da plum cake di 20 per 8 cm rivestito con carta da forno e cuocete il flan in forno a bagnomaria per 45 minuti. Lasciatelo riposare 10 minuti fuori dall'acqua. Intanto, scaldate a fuoco dolce la panna con il parmigiano rimasto. Sformate il flan e servitelo con la fonduta, decorando con le cimette tenute da parte, una macinata di pepe e la cialda di parmigiano.

MEDIA ● **Preparazione 25 minuti** ● **Cottura 1 ora 10 minuti**



TARTE CON GELATINA ALLA MELAGRANA E KUMQUAT

PER 8 PERSONE
250 g di farina, più quella per la lavorazione - 140 g di burro - 1 tuorlo - 50 g di zucchero a velo - 8 dl di succo di melagrana non zuccherato - 80 g di zucchero - 20 g di gelatina in fogli - 100 g di kumquat - 100 g di zucchero semolato - 1/2 melagrana - sale

● **1** Lavorate nel mixer la farina con lo zucchero a velo, un pizzico di sale e il burro a dadini fino a ottenere un insieme di briciole. Unite il tuorlo, lavorate finché si forma una palla di pasta, avvolgetela in pellicola e fate riposare in frigo per almeno 30 minuti.
● **2** Sul piano infarinato, stendete la pasta a 1/2 cm di spessore. Trasferitela in uno stampo da crostata di 22 cm di diametro, rifilate l'eccesso, bucherellate il fondo, cuocete la base in forno a 180° per circa 25 minuti e fatela raffreddare.
● **3** Ammorbidite la gelatina in acqua fredda. Versate lo zucchero semolato e il succo di melagrana in una casseruola e portate a bollore. Spegnete, unite la gelatina scolata e strizzata, mescolate finché è sciolta e fate raffreddare. Quando la gelatina inizia ad avere una consistenza oleosa versatela nella base di frolla e fate rapprendere in frigo per 3-4 ore.
● **4** Lavate e tagliate a fettine i kumquat, cuoceteli in una casseruola con lo zucchero e 2 dl d'acqua finché diventano trasparenti, scolateli e fateli raffreddare. Decorate la torta con i kumquat canditi e i chicchi della mezza melagrana e servite.

MEDIA ● **Preparazione 25 minuti + riposo** ● **Cottura 35 minuti**



PAPPARDELLE AL RADICCHIO E NOCCIOLE

PER 4 PERSONE
500 g di pappardelle fresche all'uovo - 3 cespi di radicchio rosso - 100 g di gorgonzola cremoso - 1 scalogno - 20 g di nocciole tostate - 1 cucchiaio di aceto di mele - 30 g di burro - sale - pepe

● **1** Sbucciate lo scalogno e tritatelo molto finemente. Mondate i cespi di radicchio, sfogliateli, sciacquate e asciugate le foglie e tagliatele a tocchetti. Tagliate le nocciole a lamelle sottili con un coltello robusto.
● **2** Sciogliete il burro in una padella, unite lo scalogno e stufatelo a fiamma bassissima con 1 cucchiaio d'acqua, senza farlo dorare. Aggiungete il radicchio, alzate la fiamma, rosolate per 2-3 minuti, versate l'aceto, lasciatelo evaporare, regolate di sale e pepe e tenete in caldo.
● **3** Riducete il gorgonzola a fiocchetti. Cuocete la pasta in abbondante acqua salata bollente, scolatela al dente, versatela nella padella, mescolate su fiamma vivace unite il gorgonzola e le nocciole, fate mantecare qualche istante e servite.

FACILE ● **Preparazione 15 minuti** ● **Cottura 15 minuti**



DOLCE MERINGATO CON CONFETTURA DI FRUTTI DI BOSCO

PER 8 PERSONE
per il pan di Spagna: 90 g di farina - 3 uova - 70 g di zucchero - 1/2 baccello di vaniglia
per la crema: 1 uovo - 1 tuorlo - 50 g di farina - 1,5 dl di latte - 50 g di zucchero - 2 dl di panna fresca - 1/2 baccello di vaniglia - 10 g di gelatina in fogli - 200 g di confettura di frutti di bosco
per la meringa: 2 albumi - 80 g di zucchero - limone

● **1** Per il pan di Spagna, montate in spuma le uova con lo zucchero e i semini della vaniglia. Unite la farina setacciata, versate in una teglia (36x26 cm) rivestita di carta da forno e cuocete a 180° per 20 minuti. Fate raffreddare e ricavate 2 dischi di 16 cm di diametro.
● **2** Per la crema, ammollate la gelatina in acqua fredda. Montate il tuorlo con l'uovo, lo zucchero e i semini della vaniglia. Unite la farina, il latte tiepido e cuocete a fuoco dolce 7-8 minuti. Unite la gelatina strizzata, mescolate e fate intiepidire. Montate la panna e amalgamatela alla crema. Spalmate un disco di pan di Spagna con metà confettura, la crema e passate in freezer 30 minuti, così che la crema si rassodi. Spalmate la confettura rimasta, mettete il secondo disco e passate in freezer 1 ora.
● **3** Per la meringa, montate gli albumi con metà zucchero e qualche goccia di succo di limone. Unite poco alla volta lo zucchero rimasto fino a ottenere una meringa soda. Spalmatela su bordi e superficie del dolce e passate in forno ventilato a 230° finché inizia a dorare.

MEDIA ● **Preparazione 30 minuti + riposo** ● **Cottura 35 minuti**



CREMA SPUMOSA ALLO ZENZERO, CANNELLA E ALBICOCCHE SECCHE

PER 4 PERSONE
4 uova - 1,2 dl di latte - 3 cm di zenzero fresco - 4 cm di stecca di cannella - 10 g di gelatina in fogli - 250 g di albicocche secche - 2 dl di Cartizze - 100 g di zucchero - 10 g di amido di mais - 4 biscotti speziati tipo speculoos

● **1** Cuocete le albicocche con il vino e 20 g di zucchero finché il liquido è evaporato. Mettete a bagno la gelatina in acqua fredda. Versate in una casseruola il latte con lo zenzero, pelato e grattugiato, e la cannella intera. Scaldatelo su fiamma bassissima fino al limite dell'ebollizione.
● **2** Sgusciate le uova e separate i tuorli dagli albumi. Montate i primi con 60 g di zucchero e unite l'amido di mais. Versate a filo il latte tiepido, filtrato, mescolate e cuocete la crema per 5-6 minuti finché si addensa. Unite la gelatina, scolata e strizzata, copritela a contatto con un foglio di pellicola e fate raffreddare.
● **3** Montate gli albumi con lo zucchero rimasto fino a ottenere una meringa soda, lucida e spumosa. Amalgamatela con delicatezza alla crema e versatela in 4 coppe. Unite le albicocche e fate riposare in frigorifero per 1 ora. Al momento di servire cospargete la crema con i biscotti sbriciolati.

FACILE ● **Preparazione 20 minuti + riposo** ● **Cottura 20 minuti**



SALE&PEPE
n. 12 DICEMBRE 2015

DIRETTORE RESPONSABILE
Laura Maragliano laura.maragliano@mondadori.it

REDAZIONE
Livia Fagetti fagetti@mondadori.it (caporedattore)
Barbara Galli barbara.galli@mondadori.it (caporedattore)
Enza Dalessandri enza.dalessandri@mondadori.it (caporedattore)
Mariateresa Carlucci carlucci@mondadori.it (caposervizio)
Cristiana Cassé cristiana.casse@mondadori.it (caposervizio)
Alessandro Gnocchi gnocchi@mondadori.it (caposervizio)
Barbara Roncarolo barbara.roncarolo@mondadori.it (caposervizio web)
Francesca Santambrogio francesca.santambrogio@mondadori.it (caposervizio)
Monica Pilotto pilotto@mondadori.it (vicecaposervizio)
Silvia Bombelli silvia.bombelli@mondadori.it
Mauro Cominelli mauro.cominelli@mondadori.it
Daniela Falsitta falsitta@mondadori.it
Silvia Tatozzi silvia.tatozzi@mondadori.it

REDAZIONE GRAFICA
Silvano Vavassori vavassor@mondadori.it (caporedattore)
Daniela Arsuffi arsuffi@mondadori.it (caposervizio)
Ornella Claudia Indovina ornella.indovina@mondadori.it
Susanna Meregalli susanna.meregalli@mondadori.it
Diego Stadiotti diego.stadiotti@mondadori.it
Silvia Viganò silvia.vigano@mondadori.it
Patrizia Zanette zanette@mondadori.it

SEGRETERIA DI REDAZIONE
Cinzia Campi cinzia.campi@mondadori.it (responsabile)
Paolo Riosa riosa@mondadori.it (ricerca fotografica)

PROGETTO GRAFICO
Roberto Porta porta@mondadori.it

HANNO COLLABORATO
Stefania Aledi, Alessandra Avallone, Patrizia Cantoni, Marina Cella, Laura Cereda, Claudia Compagni, Sara Farina, Miriam Ferrari, Marialuisa Gardiman, Franca Maffei, Paola Mancuso, Chiara Patracchini, Alessandro Pasinelli Studio, Antonella Pavanello, Livia Sala, Francesca Salvemini, Sandro Sangiorgi, Enrico Saravalle, Mariarosa Schiaffino, Studio Salaris, Francesca Tagliabue, Sissi Valassina, Paola Volpari

Foto: Marco Azzoni, Adriano Brusaferri, Luca Colombo/Studio XL, Stefania Giorgi, Maurizio Lodi, Francesca Moscheni, Stefano Scatà, Felice Scoccimarro/Alkèmia, Michele Tabozzi

SALE&PEPE SERVIZIO CLIENTI
È possibile avere informazioni o sottoscrivere un abbonamento tramite: www.abbonamenti.it/mondadori; e-mail: abbonamenti@mondadori.it; telefono: dall'Italia 199.111.999 (per telefoni fissi: euro 0,12 + IVA al minuto senza scatto alla risposta. Per cellulari costi in funzione dell'operatore); dall'estero tel.: +39 041.509.90.49. Il servizio abbonati è in funzione dal lunedì al venerdì dalle 9:00 alle 19:00; fax: 030.77.72.387; posta: scrivere all'indirizzo: Press Di Servizio Abbonamenti – C/O CMP Brescia – 25126 Brescia. L'abbonamento può avere inizio in qualsiasi periodo dell'anno. L'eventuale cambio di indirizzo è gratuito: informare il Servizio Abbonati almeno 20 giorni prima del trasferimento, allegando l'etichetta con la quale arriva la rivista.
Servizio collezionisti: Avete perso un numero di Sale&Pepe? tel. 199.162.171; fax 02-95970333 e-mail: collez@mondadori.it. Distribuzione a cura di Press Di srl.

ARNOLDO MONDADORI EDITORE S.P.A.
REDAZIONE E AMMINISTRAZIONE: 20090 Segrate (Milano) - Tel. 02/75421. Casella postale n. 1833, 20101 Milano. Telegrammi e Telex: 320457 MONDMI I. CONCESSIONARIA ESCLUSIVA PER LA PUBBLICITÀ: Mediamond S.p.A. SEDE CENTRALE: 20090 Segrate (Mi) - Tel. 027542.1 - Fax 02/75422302.

Pubblicazione registrata presso il Tribunale di Milano n. 464 del 8/9/1986. Stampa ELCOGRAF S.p.A., via Mondadori, 15, Verona. Distribuzione a cura Press-Di srl. Servizio arretrati/collezionisti a cura di Press Di Distribuzione Stampa e Multimedia srl "Collezionisti" (Tel. 199162171; Fax 0295103250; email: collez@mondadori.it), conto corrente postale n° 77270387. Garanzia di riservatezza agli abbonati: L'Editore garantisce la massima riservatezza dei dati forniti dagli abbonati e la possibilità di richiederne gratuitamente la rettifica o cancellazione ai sensi dell'art. 7 del D. leg. 196/2003 scrivendo a: Press-Di srl
Ufficio Abbonamenti: Casella postale n. 77003101 email: abbonamenti@mondadori.it

MONDADORI

Accertamento Diffusione Stampa - Certificato n. 7991 del 9 febbraio 2015

Questo periodico è iscritto alla FIEG Federazione Italiana Editori Giornali


PRIGIONIERO DELLA STITICHEZZA?
MEDICAL PHARMA
STITICHEZZA
TAVOLETTE
LE DODICI ERBE
E RITROVI IL BENESSERE!
IN FARMACIA
DODICI ERBE è anche in confezione da 30 Tavolette, Tisana, Fruttini Masticabili
MEDICAL PHARMA
LE DODICI ERBE
TAVOLETTE DI ERBE PRESSATE
INTEGRATORE ALIMENTARE A BASE DI ESTRATTI VEGETALI
100 tavolette
LE DODICI ERBE
30 tavolette
LE DODICI ERBE
TISANA SOLUBILE
20 buste da 2g (Peso 40g)
INTEGRATORE ALIMENTARE A BASE DI ESTRATTI VEGETALI
I DODICI FRUTTI
regolarità intestinale
12 Fruttini masticabili
A base di Frutta e Fibre
Linea integratori alimentari utili per favorire la naturale regolarità del transito intestinale.
www.medicalpharma.it - e.mail: medicalp@tin.it


La Crema
Cioccolato Factory
1860
PERNIGOTTI
GIANDUIA